



MAISON MORIN

TRAITEUR DEPUIS 1989



MAISON MORIN

TRAITEUR DEPUIS 1989

Victorien et son équipe vous présentent  
*Le Menu des fêtes*

COMMANDES SOUHAITÉES AVANT LE 20 DÉCEMBRE

---

01 60 66 40 26

[contact@maison-morin.com](mailto:contact@maison-morin.com)

57 GRANDE RUE, 77630 BARBIZON

**Les volailles sur leur 31**  
*Prix selon cours*

Dinde de Bresse AOP ou fermière Label rouge  
Chapon de Bresse AOP ou fermier Label rouge  
Poularde de Bresse AOP ou Label rouge  
Poulet de bresse ou fermier Label rouge  
Pintade du Gers Chaponnée Label rouge  
Oie fermière Label Rouge  
Magret de canard IGP  
Pigeonneau Royal

Mini saucisse Cocktail de Franckfort, boudin noir, boudin blanc truffé  
3,20 € / 100g

Pain surprise panaché  
49,90 € ( 60 pcs. )

Petits fours salés  
5,90 € / 100g

Saucisson sec au foie gras de canard  
7,50 € / 100g

**Les farces gourmandes**

Farce au foie gras de canard du sud-ouest | 38,00 € le kg  
Farce aux morilles | 38,00 € le kg  
Farce aux marrons | 35,00 € le kg  
Farce à la truffe noire du Périgord\*\* | 38,00 € le kg

Saucisson sec à la truffe  
7,50 € / 100g

Pata negra 100% ibérique de Bellota Jimenez  
28,00 € / 100g

Jambon Blanc cuit à la truffe  
6,50 € / 100g

Plateau de canapés gourmet  
74,90 € ( 50 pcs. )

**Les viandes**  
*Prix selon cours*

Filet de bœuf Blonde d'Aquitaine  
Bavette d'aloyau Blonde d'Aquitaine  
Gigot d'agneau français  
Carré côte d'agneau français  
Filet de veau français

**La Trilogie  
de macarons salés**

Foie Gras | Truffe | Homard  
2,80 € / pcs. ( Coffret de 7 ou 10 pcs. )

## LES ENTREES FROIDES

Foie gras de canard entier mi-cuit du sud-ouest	17,80 € / 100g
1/2 Langouste cuite, mayonnaise maison	28,90 € / pièce
Saumon Gravlax écossais à la mandarine tranché par nos soins	12,00 € / 100g
Tataki de Thon au sésame, sauce Yakitori	12,00 € / 100g
Saumon entier fumé écossais tranché par nos soins	12,50 € / 100g
Terrine de saumon frais écossais	7,20 € / 100 g
Pâté en croûte au foie gras de canard, 500g à partager	4,80 € / 100g

## NOS PRODUITS D'EXCEPTION

Truffe fraîche noire du Périgord Tuber Melanosporum	Prix selon cours
Caviar impérial de Sologne - MAISON NORDIQUE	Prix selon cours
Vodka Caviar, 50 cl	135,00 € / Unité

## LES ENTREES CHAUDES

### Les boudins blancs

Aux truffes 3 %	5,50 € / 100g
Aux Ris de Veau	4,80 € / 100g
Aux Girolles	4,80 € / 100g
Au foie gras de canard	4,80 € / 100g

Douzaine d'escargots de Bourgogne  
14,90 €

Bouchée à la reine aux ris de Veau et champignons  
9,90 € / pièce



## LES PLATS CHAUDS

CUISSE DE PINTADE FARCIE, RÉDUCTION DE MIEL RAISIN FIGUE ET PAIN D'ÉPICE

18,90 € / pers.

SUPRÊME DE CHAPON FERMIER BASSE TEMPÉRATURE, SAUCE AUX MORILLES

22,00 € / pers.

PAVÉ DE BICHE, SAUCE AUX FRUITS ROUGES

22,00 € / pers.

NOIX DE ST JACQUES FRAÎCHES SNACKÉES AU BEURRE TRUFFÉ, ESPUMA AU CHAMPAGNE

24,90 € / pers

FILET DE BAR NACRÉ SAUCE SAFRAN

19,90 € / pers.

JARRET D'AGNEAU DE 7H AUX HERBES DE PROVENCE, RÉDUCTION DE VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE

19,90 € / pers.

CAILLE FARCIE AUX RIS DE VEAU, SAUCE FOIE GRAS DE CANARD

19,90 € / pièces

TRILOGIE DE RAVIOLES PÂTE FRAÎCHE :

FOIE GRAS DE CANARD & FIGUE | TRUFFE CÈPE CHAMPIGNON | HOMARD

22,00 € / pers.

## ... EN CROÛTE !

FILET DE BŒUF BLONDE D'AQUITAINE EN CROÛTE, SAUCE PÉRIGOURDINE

27,90 € / pers. (min. 6 pers)

LE TRADITIONNEL JAMBON EN CROÛTE, SAUCE PÉRIGOURDINE

24,90 € / pers. (min. 6 pers)

## LES ACCOMPAGNEMENTS

GRATIN DAUPHINOIS NATURE

2,00 € / 100g

POÊLÉE DE LÉGUMES FRAIS D'ANTAN

*(carotte, navet, boule d'or rutabaga, panais...)*

3,00 € / 100g

GRATIN DAUPHINOIS TRUFFÉ AUX CÈPES ET MORILLES

3,00 € / 100g

PURÉE DE POMME DE TERRE FRAÎCHE NATURE OU TRUFFÉE

2,50 € / 100g

HARICOTS VERTS FRAIS EN PERSILLADE

2,00 € / 100g

ENDIVES BRAISÉES AU MIEL D'ACACIA

4,80 € / 100g

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS ET PARMESAN

4,20 € / 100g

ÉPINARDS À LA CRÈME

2,00 € / 100g



## LA SÉLECTION DU FROMAGER

BRIE DE MEAUX FERMIER AOP À LA TRUFFE NOIRE DU PÉRIGORD 3%

Edmond de Rothschild Héritage

13 € / 100g

MONT D'OR AOP AU LAIT CRU

14,90 € / pièce

BRILLÂT SAVARIN IGP AFFINÉ

5,90 € / pièce

FROMAGE DE CHÈVRE FERMIER

5,90 € / pièce

BRIE DE MEAUX FERMIER AOP AU LAIT CRU

Edmond de Rothschild Héritage

4,20 € / 100g

## LES NOTES SUCRÉES

LA BÛCHE OPERA

Biscuit aux amandes, crémeux chocolat & café, glaçage miroir cacao

29,90 € / (4 pers.)

LE MONT-BLANC

Base croustillante chocolat blanc, confit myrtille framboise, mousse vanille, crème de marron

29,90 € (4 pers.)

LE SAINT-HONORÉ REVISITÉ

Fond de tarte succès, cacahuètes caramélisées, pâte à choux, crème diplomate vanille caramel

34,90 € (6 pers.)

L'ENTREMET GOURMAND

Rocher noisette et caramel

29,90 € / 4 pers. - 39,90 € / 6 pers.

LE BABA AU RHUM

Savarin imbibé au rhum, garni de crème fouettée

28,00 € (6 pers.)

MACARONS

Coffret de 7 ou 10 macarons assortis

1,80 € / pcs.



# LA SELECTION DU SOMMELIER

- 75 cl -

## Les bulles d'or

Champagne Brut Baron Phillippe de Rotshild	44,50 €
Champagne blanc de blanc Baron Phillippe de Rotshild	59,50 €
Champagne Rosé Baron Phillippe de Rotshild	59,50 €

---

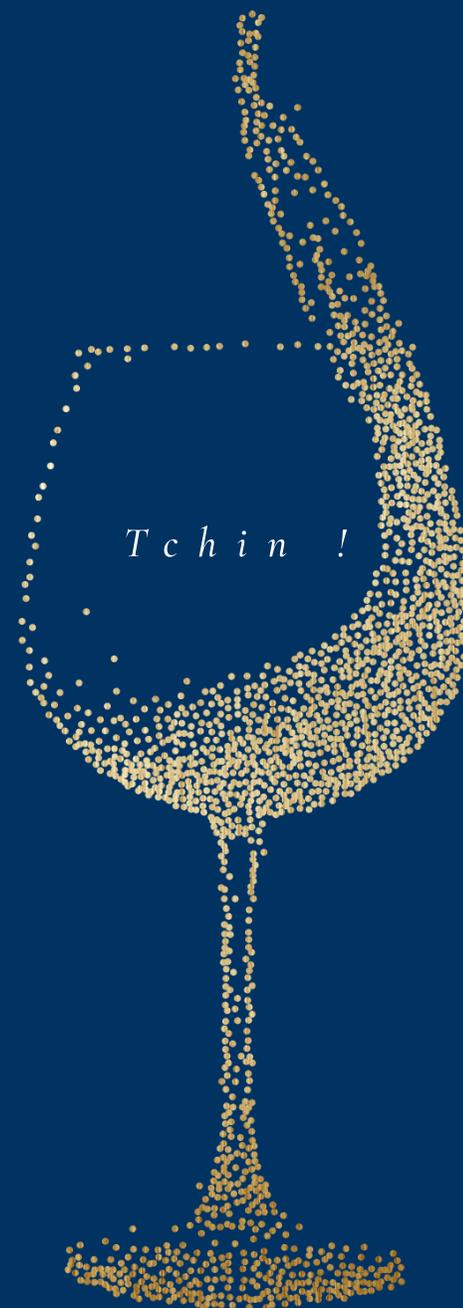
## Les blancs

Condrieu versant doré Brotte 2017	49,80 €
Châteauneuf du pape domaine de Barville 2018	49,80 €
Chassagne Montrachet 2016	53,80 €
Sauterne Barsac 1 <sup>er</sup> Cru 2011	64,80 €

---

## Les rouges

AOC Pessac Leognan Château Smith Haut Laffitte 2014	119,00 €
Marsannay 2017 J-C Boisset	38,90 €
Gevrey Chambertin 2019	64,00 €
Nuit St Georges 2018	59,00 €
AOC St Estephe 2015 Cos d'Estournel	85,80 €





RECETTE POUR UNE ANNÉE 2022 RÉUSSIE :  
*Pour 1 personne – Cuisson : 365 jours*

1/4 de bonheur,

1/4 de santé,

1/4 de réussite,

1/4 d'amour et d'amitié,

*Mélangez le tout et dégustez sans modération !*

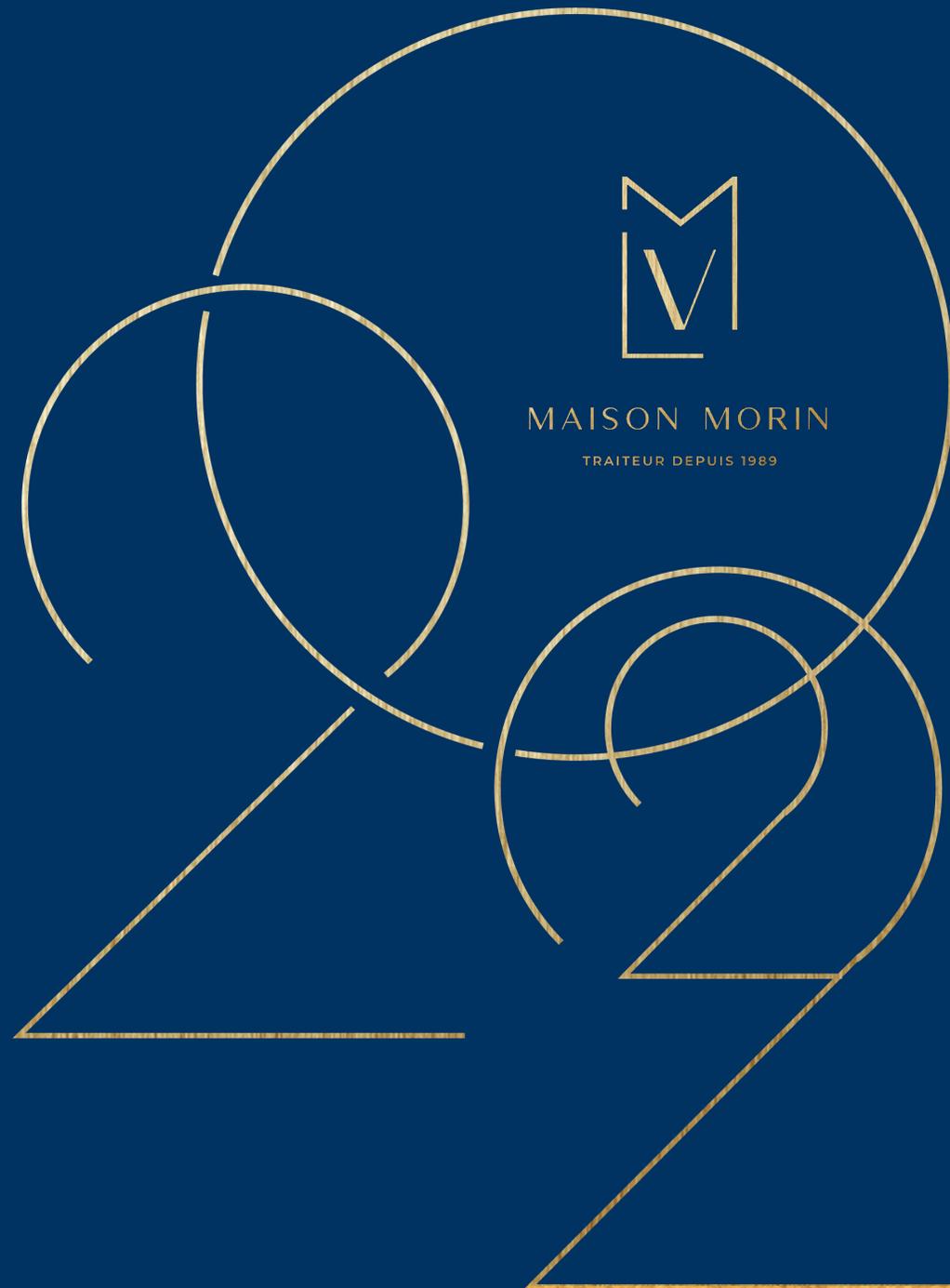
*Victorien Morin et son équipe vous souhaitent d'excellentes fêtes de fin d'année !*

*Victorien Morin*



MAISON MORIN

TRAITEUR DEPUIS 1989



MAISON MORIN

TRAITEUR DEPUIS 1989