



DALLOYAU  
PARIS



COLLECTION DALLOYAU

---

## LES PLATS POUR RECEVOIR

---

Dîners chics, repas de fêtes ou grandes occasions, nos Chefs mobilisent tout leur savoir-faire et vous proposent le meilleur de la gastronomie. Grands classiques et recettes intemporelles : recevez vos invités avec des mets d'exception, élégamment dressés pour des moments privilégiés. Toutes nos créations sont présentées dans des plats en porcelaine consignés et se réchauffent au four pour vous offrir une dégustation optimale.

Les prix sont indiqués par convive.



*Jarret de veau à la provençale*



*Agneau en croûte de pistaches*



*Filet de bœuf en croûte*

---

### JARRET DE VEAU À LA PROVENÇALE 30,00 €

Jarret de veau cuit longuement entouré d'une délicate compotée provençale, artichauts et girolles.

À partir de 4 pers.

### INTEMPOREL JAMBON EN CROÛTE 32,00 €

Feuille à feuille de jambon cuit avec son os, duxelle de champignons de Paris, croûte feuilletée DALLOYAU décorée de feuilles de houx, sauce brune au Porto accompagnée de jeunes pousses d'épinards frais poêlées.

À partir de 4 pers.

---

### AGNEAU EN CROÛTE DE PISTACHES 32,00 €

Tendre filet d'agneau, croûte de pistaches et d'herbes fraîches, feuilleté croustillant DALLOYAU. Jus d'agneau accompagné d'un écrasé de pomme de terre et de girolles poêlées.

À partir de 2 pers.

### FILET DE BŒUF DALLOYAU 38,00 €

Filet de bœuf fondant farci au foie gras, feuilleté croustillant DALLOYAU, sauce périgourdine au foie gras.

À partir de 4 pers.

Les Chefs DALLOYAU sélectionnent les poissons aux chairs les plus fermes et les accompagnent de mets gourmands pour un repas empli de générosité. Cuisson parfaite, équilibre des saveurs, associations gourmandes... tous nos plats sont disponibles en barquette individuelle et se réchauffent facilement.



*Éclats de saumon aux petits légumes*



*Saint-Jacques snackées et endive à l'orange*

Au fil des saisons, de nouvelles recettes élaborées par nos Chefs sont à découvrir en boutique. Les prix sont indiqués par personne.

**ÉCLATS DE SAUMON AUX PETITS LÉGUMES** 20,00 €  
Cannelloni de légumes et jus de coquillage.

**FILET DE BAR RÔTI ET LÉGUMES DU SOLEIL** 26,00 €  
Légumes de saison accompagnés de purée de pommes de terre, de tomates cerises poêlées et d'une sauce normande.

**COULIBIAC**  
Cœur de saumon d'Écosse en farce de riz aux épinards frais, entouré d'une délicate pâte briochée, accompagné d'un onctueux beurre blanc.  
4 pers. 62,00 € | 6 pers. 93,00 € | 8 pers. 125,00 €

*Juillet à septembre* – **NOUILLES SAUTÉES AUX PETITS LÉGUMES ET GAMBAS** 20,00 €

Association colorée et parfumée de nouilles dorées et leurs petits légumes savoureux relevés par de savoureuses gambas.

*Octobre à mars* – **SAINT-JACQUES SNACKÉES ET ENDIVE À L'ORANGE** 26,00 €

Délicates et fondantes, les Saint-Jacques sont accompagnées d'endive braisée à l'orange et de petites giroles.

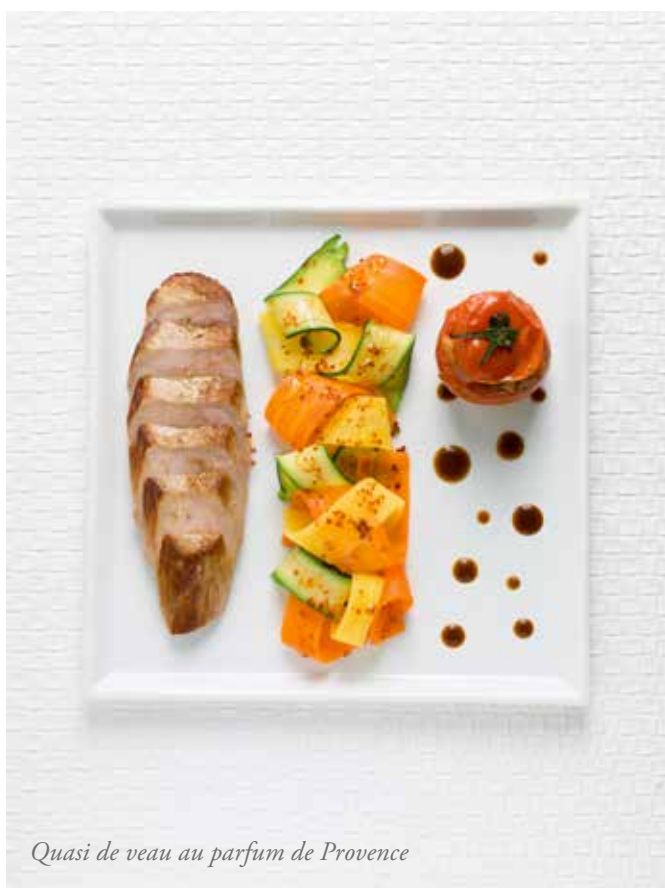
*Avril à juin* – **DOS DE CABILLAUD PENNE MULTICOLORES** 20,00 €

Délicatement cuit sur sa peau, il est accompagné de penne multicolores aux couleurs estivales.

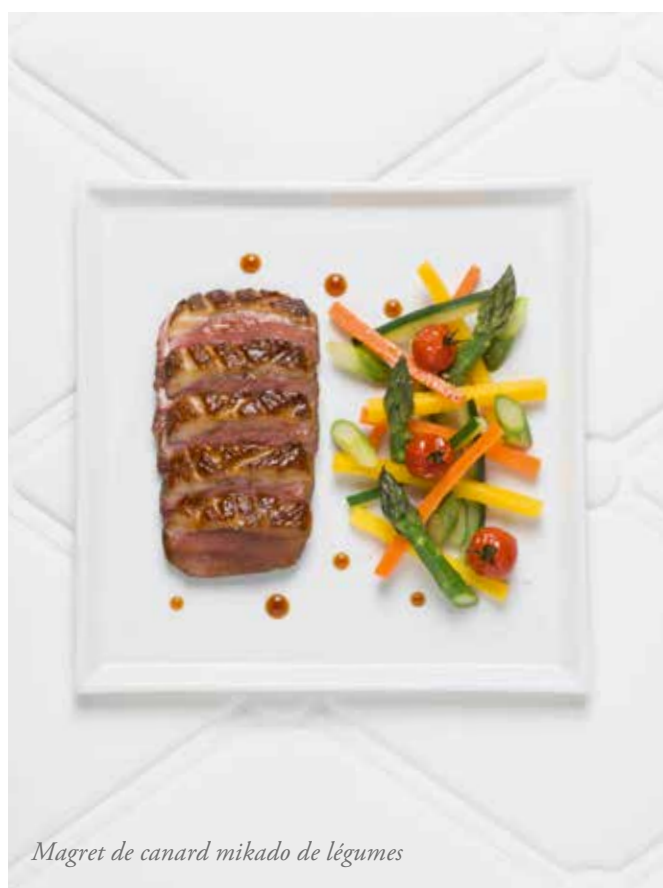


## LES VIANDES

Les plus beaux légumes, les viandes les plus savoureuses et les plus tendres. Chaque ingrédient est choisi avec soin afin de proposer les associations les plus gourmandes et les plus colorées. Tous nos plats sont disponibles en barquette individuelle, et se réchauffent très facilement.



*Quasi de veau au parfum de Provence*



*Magret de canard mikado de légumes*

A chaque saison ses plaisirs... A l'image d'une maison de haute couture, DALLOYAU s'inspire des tendances de chaque saison pour allier le délicieux et l'élégance au sein de ses créations. Les prix sont indiqués par personne.

**SUPRÊME DE POULET JAUNE DU SUD-OUEST** 20,00 €  
Des tagliatelles fraîches et savoureuses accompagnées d'une sauce aux morilles parfumée.

**QUASI DE VEAU AU PARFUM DE PROVENCE** 26,00 €  
Délicatement rôti, accompagné de rubans de légumes et de tomates farcies aux graines de moutarde.

*Janvier à mars*

**CURRY D'AGNEAU DES ILES** 22,00 €

*Avril à juillet*

**MAGRET DE CANARD, MIKADO DE LÉGUMES** 20,00 €  
Accompagné de légumes finement découpés.

*Juillet à septembre*

**PINTADE, POMMES DE TERRE RATTE ET ASPERGE** 20,00 €

Accompagné de petites pommes de terre ratte et d'asperges savoureuses aromatisées aux petits oignons et vin blanc.



*Purée de pommes de terre truffées*



*Champignons des sous-bois*

## LES GARNITURES ET LES SAUCES

Prix pour 300 g

PETITES POMMES DE TERRE RATTE AU ROMARIN 8,70 €

COMPOTÉE PROVENÇALE 10,00 €  
Compotée de légumes du soleil au parfum méditerranéen.

HARICOTS VERTS 10,00 €  
Haricots verts frais cuisinés traditionnellement.

GRATIN DAUPHINOIS en cocotte les 180 g 10,50 €  
Des tendres pommes de terre accompagnées d'une crème légère et recouverte d'un gratiné croustillant.

*Printemps-Été*

MÊLÉE DE LÉGUMES D'ÉTÉ 11,00 €  
Un mélange coloré de légumes variés pour un assortiment haut en saveurs.

*Automne-Hiver*

CHAMPIGNONS DES SOUS-BOIS 12,00 €  
RISOTTO AUX CÈPES en cocotte les 150 g 12,00 €

*Octobre à décembre*

PURÉE DE POMMES DE TERRE TRUFFÉES À 3%  
en cocotte les 150 g 12,00 €

LES SAUCES les 100 g 2,00 €  
Sauce mayonnaise, sauce verte, sauce beurre blanc, sauce Sainte-Anne.

## LES SOUPES

Prix pour 50 cl

Découvrez la saveur onctueuse des veloutés DALLOYAU, une entrée légère et délicatement parfumée, idéale pour débiter un repas.

VELOUTÉ DE SAINT-JACQUES 16,00 €

VELOUTÉ DE CHATAIGNE 14,90 €