



Hotel Restaurant Cruzel

04-71-46-75-04

## Nos Produits de fabrication « maison »

### Pour vos apéritifs et mises en bouches :

- ✓ Pescajoune garnies
- ✓ Baguetines variés
- ✓ Plaque de quiche
- ✓ Plaques pizzas
- ✓ Flammekueche
- ✓ Palmito feuilleté salés
- ✓ Feuilleté aux fromages
- ✓ Feuilleté viande
- ✓ Mini burger
- ✓ Les verrines du potager
- ✓ Tomates concombres
- ✓ **Etudié ce secteur.**
- ✓ **Les cuillères de foie gras**

### Conserves Artisanales

#### « Maison »

En vente à la boutique de l'hôtel Restaurant  
CRUZEL  
Tripoux de Maurs  
Paté de campagne  
Paté de lapin au bleu d'auvergne  
Jambonneau

### Charcuteries & Salaisons

- ✓ Saucisse sèche au piment d'Espelette
- ✓ Saucisson traditionnel
- ✓ Chorizo
- ✓ Lonzo
- ✓ Pancetta
- ✓ Jambon sec S/V

### GLACES ARTISANALES

#### NOS GLACES :

18 € le bac de 1,5 KG

- ✓ Vanille
- ✓ Café
- ✓ Chocolat
- ✓ Caramel beurre salé
- ✓ Nougatine
- ✓ Amandes amères
- ✓ Etc..

#### NOS SORBETS :

18 € le bac de 1,5 KG

- ✓ Poire
- ✓ Citron
- ✓ Citron vert
- ✓ Fraise
- ✓ Framboise
- ✓ Passion
- ✓ Mangue
- ✓ Cassis
- ✓ Etc..

#### INFOS PRATIQUES :

Service traiteurs - plats emporter toute l'année.

Pour toute demande (repas Baptême, Communion, Famille, association) nous contacter par mail :

[henri@hotrestocruzel.fr](mailto:henri@hotrestocruzel.fr)

Toutes commande doit être passer 72 h avant l'échéance de livraison.

Un acompte de 30 % sera demandé pour validation de la commande.

Découvrez nos offres sur notre site internet :

[www.hotel-maurs.fr](http://www.hotel-maurs.fr)



Hotel Restaurant Cruzel

04-71-46-75-04

## Nos plats emportés

### LES ENTREES :

- ✓ Tatin de boudins aux pommes
- ✓ Foie gras de canard toast de céréales et mendiant au muscat .
- ✓ Tartelettes de fruits de mer
- ✓ Terrine de chevreuil
- ✓ Ris d'agneau et son feuilleté
- ✓ Accra d'Estofinado
- ✓ Chou farcie à la crème d'ail
- ✓ Cassolettes d'escargots

### LES POISSON ET CRUSTACES

- ✓ Croustillants de fruits de mer (crevettes, noix de saint jacques,
- ✓ Filets de saumon à l'oseille
- ✓ Filet de sandre sauce anis et basilic
- ✓ Filet de loup et sa fondue de poireau
- ✓ Médaillon de lotte à l'armoricaine
- ✓ Truite au lard
- ✓ Noix de saint jacques

### LES VIANDES

Poulet basquaise  
Bœuf bourguignon  
Coq au vin  
Civet de chevreuil  
Fricassé de volaille  
Axoa de veau  
Gibelotte de lapin  
Médaille de chapon farcie  
Blanquette de veau à l'ancienne  
Poitrine de veau farcie

- ✓ Carré de porc charcutière
- ✓ Longe de porc
- ✓ Colombo de poulet
- ✓ Saucisse façon rougail
- ✓ Pavé de bœufs
- ✓ Pavé de veau aux girolles
- ✓ Roti de veau aux châtaignes
- ✓ Baron d'agneau farcie aux légumes printanier
- ✓ Suprême de pintade ?

### LES GARNITURES

- ✓ Galettes de pommes de terres à la tome
- ✓ Tourtes de pommes de terres
- ✓ Tartelettes de légumes
- ✓ Flans de légumes
- ✓ Riz arrangé
- ✓ Poëllé de légumes (choux – carottes – navets )



Hotel Restaurant Cruzel

04-71-46-75-04

## LES DESSERTS

### LES TARTES

- ✓ T. Bourdaloue
- ✓ T. pruneaux
- ✓ T. aux fruits
- ✓ T. citron meringué
- ✓ T. pommes
- ✓ T. pommes normandes
- ✓ T. Chiboust
- ✓ T. Myrtille

### LES DESSERTS GLACE

- ✓ Bd Vacherin
- ✓ Omelette norvégienne
- ✓ Macaron de l'OLT
- ✓ Palet breton chocolat
- ✓ Saint Marc

### LES PETITS FOURS & CONFISERIES

- ✓ Financier
- ✓ Macarons variés
- ✓ Caramel mou
- ✓ Pates de fruits framboise
- ✓ Pates de fruits fraise
- ✓ Pâtes de fruits passion
- ✓ Croquant noix de coco
- ✓ Meringues

### LES TRADITIONNEL

- ✓ Millefeuilles
- ✓ Eclairs chocolat- café
- ✓ Saint honoré
- ✓ Choux chantilly
- croquembouches
- ✓ Paris -Brest

### BAVAROIS & ENTREMETS

- ✓ 3 Chocolats
- ✓ miroir Framboise
- ✓ charlottes citron
- ✓ charlotte poire chocolat
- ✓ tiramisu
- ✓

### CHOCOLATS

- ✓ Truffes au cognac
- ✓ Neigeuses d'auvergne
- ✓ Roseaux de la rance
- ✓ Marrons de Maurs
- ✓ Bouchées praliné
- ✓ Bouchées amandes caramélisées
- ris soufflé
- ✓ Aiguillette d'orange
- ✓ After heigh