



TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL

Des services sur mesure pour un moment unique!
Ô en bouche, votre agence d'organisation d'événements sur mesure vous propose la création de moments uniques autour des plaisirs de la table et d'une cuisine haute en couleurs, avant tout respectueuse des produits frais et de saison.
Occasions festives privées ou professionnelles, les prestations s'établissent sur mesure.



TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL CHEF À DOMICILE



310 rue de Pitegny | 01170 Gex
06 45 57 76 45
04 50 42 59 58
info@o-enbouche.com
www.oenbouche.com

Sur commande uniquement



CARTE DES FÊTES

LES FRUITS DE MER

Les huîtres n°3 Normandes Maison Ozenne

- 6 fermées 10 €
- 12 fermées 18 €

Le platÔ Normand 49 € /pers

- 6 huîtres Normandes n°3
- 150 gr bulots cuits
- 50 gr crevettes grises
- 6 crevettes roses
- 2 langoustines cuites
- 1 1/2 tourteau cuit
- Aioli, beurre, rince doigts, citron, sauce échalote, beurre demi-sel

Supplément Homard bleu cuit de nos côtes françaises

Prix sur demande au cours du jour.

(entier entre 400 gr et 600 gr)

LES FORMULES APERÔ

Canapés

- Oeuf de caille et viande séchée
- Crème de rutabaga et chips de betterave

Sablés

- Bisque d'écrevisse safranée
- Queue de bœuf et foie gras

Blinis

- Mousse de topinambours et éclats de noisette
- Saint Jacques marinées au combawa

CrÔk

- Truite du Jura de M. Petit en gravlax
- Foie gras au café Blue Mountain

Formule 8 pièces par personne 16 €

BÔKÔ APERÔ (80gr) 10 €

- Terrine maison de faisan et foie gras
- Rillettes de saumon en 2 façons
- Tapenade de tomates séchées
- Tapenade aux olives tagliaches



FOIE GRAS MAISON AU TARIQUET

- Ballotin de foie gras de canard (100 gr) 14 €
- Ballotin de foie gras de canard (200 gr) 26 €
- Bokô de caramel de Pommeau 6 €
- Pain d'épice maison (100 gr) 6 €

LES TRADITIONNELS (prix sur demande)

- Chapon farci
- Poularde farcie
- Dinde farcie

Farces au choix:

- Foie gras, châtaignes et trompettes de la mort
- Foie gras et morilles

LES ENTREES

- Cadeau d'écosse 14 €
(saumon décliné à notre façon)
- Bûche de foie gras, pain d'épices et vin cuit 15 €
- Tatin inversée de Saint Jacques, endives à l'orange sanguine de Malte 16 €

LES PLATS

- Poularde roulée au foie gras, aux morilles et à la châtaigne, pressé de pommes de terre et panais 24 €
- Filet de chevreuil, polenta crémeuse et légumes oubliés 30 €
- Bœuf wellington façon Ô en Bouche, poêlée de légumes d'antan 26 €

LA SUGGESTION DU CHEF

- Tourte de ris de veau et saint jacques vallée d'Auge, légumes d'antan aux morilles 36 €



Ô MENU

39 €

Bûche de foie gras, pain d'épices et vin cuit

* ** * * *

Cadeau d'écosse (saumon décliné à notre façon)

* ** * * *

Poularde roulée au foie gras, aux morilles et à la châtaigne, pressé de pommes de terre et panais

Ô MENU

48 €

Bûche de foie gras, pain d'épices et vin cuit

* ** * * *

Tatin inversée de Saint Jacques, endives à l'orange sanguine de Malte

* ** * * *

Bœuf wellington façon Ô en Bouche, poêlée de légumes d'antan

Ô MENU

52 €

Bûche de foie gras, pain d'épices et vin cuit

* ** * * *

Tatin inversée de Saint Jacques, endives à l'orange sanguine de Malte

* ** * * *

Filet de chevreuil, polenta crémeuse et légumes oubliés

LES BÛCHES

- Alexandra (sans gluten) (chocolat)
- Catherine Deneuve (noisette, praliné, café, mousse)
- Eté Indien (mangue et caramel)
- Carole Bouquet (basilic, framboise)

4 pers. 25 € | 6 pers. 36 € | 8 pers. 50 €

