

Carte traiteur Noel 2022 - Le Potager des Demoiselles

Réservation au 0671711189 jusqu'au lundi 19 décembre

Pièces cocktails ou apéritif

Froid

Crèmeux avocat, fine gelée de mangue et jambon de pays	3€
Mousse de chèvre à l'huile de truffe, condiment de betterave	3€
Roulé de canard fumé aux pommes granny, sauce soja et noisettes	3€
Mousse de saumon fumé, fine gelée de concombre acidulée	3€

Chaud

Mini croque-monsieur, béchamel au Moliterno	4€
Mini feuilleté champignon, aux pépites de foie gras	4€

« Terrine de foie gras de canard mi-cuit en 250g » : 40 €

Menu Carte

Entrées

Foie gras mi cuit aux figues	19€
Coquille St Jacques, petits légumes et sauce à l'échalote	18€
Saumon gravlax en duo, aneth et betterave aux épices douces	18€
Tataki de thon rouge mariné au saté, condiment d'agrumes et sauce soja	18€

Plats

Filet de poularde fermière aux champignons des bois et son jus corsé	21€
Fondant de bœuf aux morilles	22€
Pavé de saumon rôti aux graines de moutarde	21€
Tournedos de bas far farci à la Saint jacques et berbes fraîches	24€

Accompagnements

Fricassée de grenailles aux éclats de châtaignes	6€
Gratin dauphinois aux éclats de truffes	7€
Assortiments de légumes rôtis	6€

Desserts

Croquant aux fruits exotiques	11€
Buchette revisitée façon forêt noire	13€
Finger pomme au caramel, granny smith et sablé noisette	12€