



**Menu carte traiteur Noël 2023 pour les commandes jusqu'au dimanche 17/12 inclus au
0671711189**

Amuse-bouche froids 3,5€ :

Mini roulé aux deux saumons, crème aux herbes et œufs de hareng
Verrine de mousse de choux fleur, fine gelée aux herbes et noisettes
Bouchée de viande des grisons, comté et purée de datte

Amuse-bouche chauds 4,5€ :

Croustillant aux escargots persillés
Feuilleté de volaille aux champignons et fruits secs
Beignet de cabillaud aux agrumes

Entrées :

Foie gras nature (la barquette de 250g)	50€
Foie gras poire et épices (la barquette de 250g)	55€
Cassolette de ris de veau aux morilles, jus au vin jaune	20€
Finger de foie gras, biscuit au fruits secs et fine gelée de figues	17€
Saumon gravlax aux baies roses ou	
Saumon gravlax confit au sel de Guérande et betterave	13,50€
Éclair craquelin au crabe et crevettes, mangue, coriandre et avocat	14€

Plats :

Marbré de cabillaud à la feuille d'algue et beurre blanc, risotto aux écorces d'agrumes	25€
Médaillon de pintade farcie aux châtaignes, pressé de pommes de terre à la fleur de thym, sauce périgourdine	26€
Pithiviers d'agneau, crème de panais, chips de topinambour et petits légumes	27€
Fondant de veau cuisson 12 heures, fricassée de champignons, pommes dauphines aux herbes fraîches et petits légumes, sauce bordelaise	27€

Desserts :

Entremet pistache et fruits rouges (biscuit fruit rouges, praliné pistache, gelée de fruits rouges)	11€
Douceur exotique (biscuit coco et mousse passion, gelée de mangue, compotée d'ananas)	9€
Le royal chocolat praliné (biscuit moelleux au chocolat, croustillant praliné, mousse chocolat et éclats de noisettes)	11€
La fraîcheur citronnée (biscuit sans gluten, confit de citron et crème au citron vert et éclats de noisettes)	9€