



DATE RETRAIT : NOM :
HEURE RETRAIT : MAIL :

| Prix | Quantité |
|------|----------|
|------|----------|

| APERITIFS | | |
|---|---------|--|
| Assortiments de Navettes : | | |
| -Navettes jambon blanc fumé et crème de truffe. | | |
| -Navettes Foie gras de canard et carpaccio de poires pochées. | | |
| -Navettes saumon fumé, crème ciboulette et échalotes. | | |
| Boite de 6 pièces (2 pièces de chaque) | 12,00 € | |
| Boite de 12 pièces (4 pièces de chaque) | 22,00 € | |
| Plateau de Mini feuilletés roulés en escargot ; Tapenade, crème de truffe, cantal et caviar de tomates confites, basilic. | | |
| Boite de 8 pièces (2 pièces de chaque) | 5,00 € | |
| Boite de 16 pièces (4 pièces de chaque) | 10,00 € | |
| Les Verrines 6cl | | |
| Verrines Brouillade d'œufs et crème de cèpes. | 2,00 € | |
| Verrines Mousseline de potiron, châtaignes et foie gras. | 2,80 € | |
| Verrines Tiramisu de saumon fumé suprême au citron. | 2,50 € | |
| Verrines Ceviche de crevettes, mangue, cébettes, citron vert. | 2,20 € | |
| Verrines Châtaigne et mousseline de poires et céleris, éclat de noisettes. | 2,00 € | |
| MENU | | |
| Nos Entrées | | |
| Vol au vent de Saint Jacques et crevettes. | 6,90 € | |
| Saumon fumé maison au bois d'hêtre, crème fraîche à la ciboulette. | 7,50 € | |
| Mille-feuille de chair de crabe et saumon fumé. Servit en bocal. | 7,50 € | |
| Trilogie de foie gras ; foie gras classique, foie gras à la truffe et foie gras au piment d'Espelette. | 8,90 € | |
| Tiramisu végétarien; caviar d'aubergines, crème fouettée légèrement truffée et éclats de noix de cajou rôties. Servit en bocal. | 6,50 € | |
| Nos Plats | | |
| Ballotine de chapon farcie au foie gras et sauce aux éclats de châtaignes. | 16,90 € | |
| Noix de Saint Jacques sur un lit de fondu de poireaux sauce Noilly Prat. Servit en cassolette. | 17,90 € | |
| Pavé de bœuf façon Wellington. Pavé de bœuf en croûte enveloppé dans un mélange de champignons de Paris, foie gras et échalotes. | 16,90 € | |
| Saumon en croûte, julienne de légumes et sauce chardonnay. | 16,50 € | |
| Polenta aux herbes, poêlée de champignons en persillade et mousseline de potiron. | 15,50 € | |
| <i>Tous les plats sont accompagnés d'un pressé de pommes de terre au cantal et flan de potiron à la châtaigne.</i> | | |
| Plateau de fromages (pour 2 personnes); gouda à la truffe, compté 18 mois d'affinage, Rond tradition Sandré (fromage de chèvre affiné) | 12 € | |
| Dessert, verrines sucrées 6cl | | |
| Verrines mousse au chocolat et éclats de pralin. | 2 € | |
| Verrines mousse de marron et pépite de chocolat. | 2 € | |
| Verrines panacotta vanille coulis de framboise. | 2 € | |
| Boite de 6 pièces (2 pièces de chaque) | 10 € | |

Commande possible jusqu'au 21 décembre inclus (pour Noël), 28 décembre inclus (pour la Saint-Sylvestre).

Les 24 et 31 Décembre votre traiteur reste ouvert de 9h à 18h.

Le 25 Décembre de 9h à 12h. Fermé le 1^{er} Janvier 2021.