

Notre Carte Traiteur de Noël



Précommande jusqu'au 20 Décembre

Dans la Limite des Stocks Disponible...

Commande à retirer sur place :

- + Le 23 Décembre entre 9h et 16h
- + Le 24 Décembre entre 9h et 14h
- + Le 25 Décembre entre 9h et 11h



Entrées :

- ✦ *Le Saumon "Gravelax" au Poivre Tchuli (Poivre Non Piquant au Parfum de Citronnelle) et Verveine...
(Tranché sous-vide) 7,90€/100grs*

- ✦ *Carpaccio de Saint Jacques/Pulpe d'Artichaut/
Vinaigrette "Noisettes Torréfiées-Huile de Truffes
Blanches"...
Servi sur Assiette 22,-€/Portion*

- ✦ *Cannelloni "Volaille Jaune-Foie Gras-Noisettes"/
Vrai Jus de Volaille Crémé aux Cèpes Perlé à
l'Huile de Truffes Noires...
Servi en Verrine (A réchauffer) 20,-€/Portion*

- ✦ *Foie Gras de Canard Français "Ferme du Puntoun" :
Au Poids sous-vide 155,-€/Kilo*

Au choix :

- ❖ *Mi cuit au Naturel*
- ❖ *Mi cuit aux Figues*
- ❖ *Mi cuit aux Abricots*
- ❖ *Mi cuit aux Noisettes Torréfiées*
- ❖ *Marbré "Poire-Grué Cacao-Pain d'Epices"*



Plats :

- ✦ *Compressé "Volaille Fermière-Marrons-Trompettes des Maures"/Vrai Jus de Volaille Crémé aux Morilles/Ecrasé de Pommes de terre Charlotte au Beurre Salé... (Au Four 12min à 200°C) 28,-€/Portion*

- ✦ *Pointe de Quasi de Veau et Foie Gras Poêlé Façon "Wellington"/Panais confit aux Truffes Noires/Vrai Jus de Veau réduit à l'Ail Noir... (Au Four 14 min à 200°C) 35,-€/Portion*

- ✦ *Biscuit "Crousti-Fondant" de Sandre aux Zestes d'Agrumes/Vrai Fumet crémé "Ecrevisses-Estragon"/Mousseline de Panais Maraichers... (Au Four 7min à 150°C) 25,-€/Portion*

Fromage :

- ✦ *Plateau de Fromages Affinés d'Ici et d'Ailleurs
5 Pièces 14,-€/Plateau*