

Service traiteur: Carte de plats à emporter pour les fêtes de fin d'année

	Prix/Portion	Quantité	Total
APÉRITIFS			
Assiette de mise-en-bouche (6 pièces): -Macaron curry chèvre -Tartare de saumon gravlax -Cannelloni de saumon tourteaux -Saint Jacques en tempura -Toast de foie gras mi cuit -Chiffonnade de charcuterie ibérique bolota	16.10 €		
ENTRÉES			
Cheesecake ricotta saumon gravlax	10,50 €		
Foie gras mi-cuit au porto pain d'épices & confiture de figues	115€ / le kilo		
Saint Jacques en croûte de Comté et noix	12,90 €		
Tortellini aux cèpes lumo pesto de persil et cacahuètes	12,10 €		
Opéra de foie gras pain d'épices coings	14.40 €		
Saumon gravlax maison	75€ / le kilo		
Fricassée d'escargots légumes vacherin émulsion de persil	12,50 €		
Assiette gourmande de la mer: St Jacques en croûte,cheesecake au saumon, mille feuilles de céleri tourteaux	14,20 €		
PLATS			
Chapon de Janzé farci cuit à basse température	12,40 €		
Paupiette de veau foie gras truffe cèpes	16.40 €		
Tournedos de magret poire chèvre pain d'épices	15.20 €		
Suprême de volaille farci foie gras champignons	12,40 €		
Curry de langoustines légumes riz thaï	18,70 €		
Cotriade de la mer st Pierre St Jacques Lieu légumes et safran	20,40 €		
Homard bleu entier décortiqué en cocotte légumes émulsion vanille citron vert	38,40 €		
Filet de sole farci épinards champignons en croupe de jambon ibérique	22,60 €		
DESSERTS			
Bûche vanille marron streusel chocolat glaçage dulcey	7,80 €		
Le monde autour du chocolat en 5 bouchées	7,80 €		
Tarte riz soufflé crémeux coco vanille mangue	7.80 €		

TOTAL			
--------------	--	--	--

NOM:

Réservation 24/12

PRENOM:

Réservation 31/12

TELEPHONE:

Réglé:

Non réglé:

Date limite de commande le 21 décembre pour Noël et le 28 décembre pour le réveillon

Retrait des commandes de 8h à 12h le jour J

