

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): -Pastilla de volaille -Saumon gravlax panais rôti -Finger croustillant de pata negra -Tartare de saint Jacques aux agrumes -Toast de pain d'épices foie gras mi cuit au Porto -Samoussa de blé noir cochon légumes	16.10 €		
ENTRÉES			
Pressé de joue de bœuf foie gras vinaigrette de condiments	12,50 €		
Foie gras mi cuit au Porto pain d'épices & confiture de figues	14,50 €		
Saint Jacques en croûte de noisette, mousseline de cerfeuil tubéreux, émulsion de persil	13,20 €		
Tortellini aux cèpes, escargots émulsion pata negra, ail	12,80 €		
Crème de lentilles foie gras poêlé, ris de veau	14.40 €		
Saumon gravlax, fromage frais bio du Mézard	11,80 €		
Foie gras mi cuit au Porto entier sous vide et condiments	115€ le kilo		
Saint jacques pomme de terre poireaux à la truffe melanosporum	14,20 €		
PLATS avec garniture			
Chapon de Janzé farci marrons légumes	13,10 €		
Tournedos de veau parthenaise «rossini»croquette de polenta	18.40 €		
Tournedos de magret poire pain d'épices	15.20 €		
Suprême de volaille farci foie gras champignons	13,10 €		
Kig ha farz de saint Jacques légumes gingembre citronnelle	18,70 €		
Cotriade de la mer st Pierre St Jacques Lieu légumes et safran	21,70 €		
Homard entier décortiqué légumes émulsion vanille citron vert	38,40 €		
Saint Pierre «à la Dieppoise»moules, crevettes, pomme de terre	23,60 €		
DESSERTS			
Bûche chocolat caraïbe, vanille biscuit pistache mendiants	7,80 €		
Les saveurs de la forêt noire	7,80 €		
Le rocher cœur praliné chocolat dulcey et ivoire biscuit chocolat	7.80 €		

TOTAL	
-------	--

NOM:

Réservation 24/12

PRENOM:

Réservation 31/12

TELEPHONE:

MAIL:

Réglé:

Non réglé:

Date limite de commande le 20 décembre pour Noël et le 27 décembre pour le réveillon

Retrait des commandes de 8h à 13h

