



FÊTES

N & NOËL



COMPOSER VOTRE

Menu de fête

APÉRITIF

PIÈCE COCKTAILS FROIDES :

8.50€/PERS = 5 RECETTES / PERS...

7.50€/PERS = 4 RECETTES / PERS...

- MINI CHOU SAINT JACQUES
- CAPITOLE AU FOIE GRAS
- BOUCHÉE MOELLEUX CITRON ANETH,
FROMAGE FRAIS AU RAIFORT, CREVETTES
ŒUFS DE TRUITES
- NAVETTE TARAMA CORAIL D'OURSIN
- VERRINE TATZIKI, SAUMON FUMÉ, ANETH

FEUILLETÉ PRESTIGES CHAUDS: 28.00€

ASSORTIMENT DE 40 FEUILLETÉS DÉCLINÉS EN 4 RECETTES.

- SAUCISSE
- TOMATE / BASILIC
- EMMENTAL
- CHÈVRE.

SERVIE SUR PLATEAUX PRET À DÉGUSTER

COMPOSER VOTRE

Menu de fête

ENTRÉES

7.90€/PART

- TARTARE DE SAUMON
- TARTARE DE SAINT JACQUES TOMATES
- FOIE GRAS DU SUD OUEST, FRUITS DE SAISON, FRUIT CONFIT, TOAST

**PART
INDIVIDUELLE**

PLATS

13.90€ / PART

- BOUILLABAISSE AUX 2 POISSONS ET GAMBAS, POMME DE TERRE
- FILET DE CANETTE, ÉCRASÉE DE PDT À LA TRUFFE
- FONDANT POULET AUX CÈPES

19.00€/PART

- SOURIS D'AGNEAU FONDANT, POMMES DE TERRE AUX GIROLLES

COMPOSER VOTRE Menu de fête

PLATS

AU POIDS

75.00€ / KG = 15.00€ / PORTION

ENVIRON 2KG/PIÈCE

- **BOEUF WILLINGTON EN CROUTE**

46.00€/KG = 11.00€ /PORTION

ENVIRON 1.3KG /PIÈCE

- **CHAPON FARCIE AU CÈPES**

43.00€/700GR = 14.00€ /PORTION

ENVIRON 700GR /PIÈCE

- **SAUMON EN CROUTE**

ACCOMPAGNE D'UNE FARCE A BASE DE LEGUMES ET DE CREVETTES

COMPOSER VOTRE Menu de fête

**PART
INDIVIDUELLE**

DESSERTS

5.50€ / PART

- CARRÉ CITRON MERINGUÉ
- ÉCRIN DE VANILLE AU CŒUR DE CARMEL
- DÉLICIEUX ENTREMETS INDIVIDUEL
CHOCOLAT PRALINÉ

18€/12 PIÈCES

- **ASSORTIMENT DE MACARONS**
18€/12 PIÈCES





PLAISIR PARTAGÉ

*Commander
sans tarder :*

CONTACT

TEL : 05 63 40 56 27

MAIL :

PRESTOTRAITEUR81@GMAIL.COM
