

Menu de Noël

Composition du menu traiteurs pour Noël 2019

Menu

Proposé le jour de Noël

Belle tranche de foie gras de canard, cuit en terrine.
Compotée de fruits secs au Sauternes.
Pain brioché. Jeunes pousses d'herbes en vinaigrette.



Demi homard en belle-vue. Taboulé aigre doux aux tomates séchées.
Légumes confits à l'huile des Baux de Provence.
Mesclun d'herbes, vinaigrette au vieux balsamique. (+7€) (FROID)



Filet de Saumon pané et coquillages.
Crème curry et baby carottes.
Salicorne à la vapeur.



Filet pur de biche juste rôti. Cèpes de Bordeaux de nos cueilleurs.
Airelles compotées. Mousseline panais et marrons.
Véritable sauce Grand-Veneur.



Lieu noir grillé au crevettes grises.
Mousseline pomme de terre douce, aneth et échalotes.
Réduction jus de persil tubéreux.



Assortiment des 6 meilleurs fromages frais et affinés du moment.
Jeunes pousses, raisins, sirop de Liège et pain de seigle.



La sphère poire & chocolat ...
Texture de poires à la vanille. Insert vanillé.
Biscuit vanillé, croquant au chocolat noir amer.
Mousse chocolat noir 56%, juste fondante.

40€ en 3 services (Entrée, plat, fromage **OU** dessert) • 45€ en 4 services (Entrée, plat, fromages **ET** dessert)
50€ en 5 services (2 Entrées, plat, fromages **ET** dessert)

*Réservation au 04/387.55.15 - Paiement intégral à la commande.
Numéro et nom de votre commande en communication du versement au compte : BE53-3770-4254-5853 après confirmation téléphonique
Enlèvement au restaurant, le 24 décembre AVANT 14H !*