

Menu Fêtes de fin d'année



Disponible 24 décembre , 31 décembre de 8H à 12 H, réservation au plus tard le 9 décembre pour Noël ainsi que pour nouvel an

valentin.traiteur@outlook.fr

-Saumon fumé : 50 euros le kilo

(Conditionnement sous vide 250 g ,500g)

-Foie gras selon approvisionnement 120 euros le kilo

(Conditionnement sous vide 250 g ,500g)

-Cassolette de St Jacques : 9 euros

-Cassolette de ris de veau : 9 euros





MENU 50 EUROS

(45 euros avec 1 Entrée)

Assortiment de 3 mises en bouches

Tartare aux 2 saumons , Wrap saumon fumé
crème aneth , Verrine st Jacques fondue de poireaux

Première entrée

Saumon fumé accompagné de ses blinis et pain de Seigle

Ou

Cassolette de st Jacques

Deuxième entrée

Foie gras confit d'oignon et figues accompagné de sa brioche et son
pain d'épices

Ou

Cassolette de ris de Veau

Plat

Sauté de Sanglier sauce Grand Veneur , gratin Dauphinois et tomate
provençale

Ou

Chapon sauce forestière, gratin Dauphinois et tomate provençale

Fromages

Assiette de 3 fromages de région, accompagné de salade, noix et
vinaigrette

Dessert

Bûchette pâtissière au choix : 3 chocolat , Moka, Grand Marnier ,Praliné

Le menu comprend le pain de Campagne, le pain aux noix ainsi que le beurre