

The background is a white marble texture. It is decorated with various gold-colored elements: hanging round ornaments with snowflake patterns, small snowflakes, a central floral ornament with radiating lines, and larger snowflakes at the bottom. The text is centered in the upper half.

Le tourbillon des saveurs
Traiteur

Carte festive 2024

Covin David 06 73 37 33 54
david.covin59920@gmail.com

Le tourbillon des saveurs

Traiteur

Les entrées

Saumon fumé Norvégien et ses blinis	12.50€
Lucculus de Valenciennes et son confit de figue	14.00€
Foie gras de canard et sa gelée de Sauterne	13.50€
Panier de Saint Jacques et gambas rôties	12.00€
Gratin de Saint Jacques à la Bretonne	12.00€
Poêlée de ris de veau aux asperges vertes	15.00€
Tartare de saumon aux oeufs de truite	12.00€
Croustillant de homard et crevette au Chablis	14.50€
Escalope de foie gras de canard aux framboises	15.00€
Marmite de gambas à la Provençale	14.50€

Covin David 06 73 37 33 54

david.covin59920@gmail.com

Le tourbillon des saveurs

Traiteur

Les viandes

Suprême de chapon au Morilles

16.50€

Magret de canard au poivre vert

17.50€

Ciguillette de canette aux clémentines et potimarron

16.00€

Pavé de cerf aux cèpes

19.50€

Civet de sanglier forestier

15.00€

Civet de chevreuil grand veneur

16.50€

Médailлон de veau aux girolles

18.00€

Tournedos Rossini

24.00€

Suprême de pintade aux pommes

15.50€

Les poissons

Filet de St Pierre sur lit de patates douces, fenouil croquant

18.00€

Pavé de lotte à la Normande

19.00€

Dos de saumon sauce Béarnaise

16.00€

Dos de sandre en écaille de pommes

18.00€

(Tous nos plats sont servis garnis)

Covin David 06 73 37 33 54

david.covin59920@gmail.com

Le tourbillon des saveurs

Traiteur

Nos Menus

Menu à 34.00€

Panier de Saint Jacques et gambas

ou

Marmite d'escargots à la tome
d'Orchies et amandes

ou

Lucculus de Valenciennes et son
confit

§§§§§§

Civet de sanglier forestier

ou

Filet de canette aux clémentines

ou

Dos de saumon Béarnaise

§§§§§§

Bûche bavaroise au chocolat

Menu à 42.00€

Foie gras de canard et son confit

ou

Tartare de saumon aux oeufs de truite

ou

Croustillant de homard et crevette au

Chablis

§§§§§§

Pavé de cerf aux cèpes

ou

Filet de St Pierre

sur lit de patates douces

ou

Chapon au Morilles

§§§§§§

Bûche Pomme caramel

Covin David 06 73 37 33 54

david.covin59920@gmail.com