

Carte des fêtes 2024



Saumon fumé maison

(filet de 0.9 kg à 1.3 kg)

49€50 / kg

Pot de sauce suédoise

3€50

Rillettes aux deux saumons (250g) 6€50

(Frais et fumé)

Tous les prix sont indiqués en TTC

Plateau de pièces cocktail salées (25 pièces) 32,50€

(Canapé crevette, Millefeuille de carotte au cumin jambon Serrano, Mini-navette de magret de canard, Verrine avocat pomme St Jacques, Millefeuille de pain d'épices foie gras aux airelles)

Assiette de saumon fumé 7,50 €

Cassolette de fruits de mer, Julienne de légumes 9,90 €

Millefeuille de Daurade en feuille de Bananier 10,90 €
sauce safranée, Tagliatelles de légumes

Soufflé de St Jacques, sauce beurre blanc 11,90 €
Fondue de poireaux

Croustillant de sandre, sauce beurre blanc 11,90 €
Tagliatelles de légumes

Civet de sanglier, sauce grand veneur 10,90 €
Poêlée de légumes hivernale

Parmentier de canard confit à la truffe 12,00 €

Suprême de volaille farci aux morilles, sauce morilles 12,90 €
sur flan de champignons, Noisetine de carotte

Tournedos de joue de bœuf, foie gras poêlé 13,50 €
sauce vin rouge, Gratin dauphinois truffé, Poêlée de champignons

MENU ENFANT 11,50 €

Médailлон de canard
et
Fricassée de volaille à la crème
Pomme dauphine
et
Buchette au chocolat

MENU à 18 €

Assiette de saumon fumé
et
Civet de sanglier,
Sauce grand veneur
Poêlée de légumes hivernale

MENU à 22 €

Cassolette de fruits de mer
et
Suprême de volaille farci
aux morilles,
Sauce morilles
sur flan de champignons,
Noisetine de carotte

MENU à 23 €

Cassolette de fruits de mer
et
Tournedos de joue de bœuf,
Foie gras poêlé,
Sauce vin rouge,
Gratin dauphinois truffé,
Poêlée de champignons

**Vous pouvez passer commande jusqu'au 17 décembre
(pour Noël et Nouvel an)**

Par mail : nicolas.guideau.traiteur@gmail.com ou
Par téléphone : 06.98.05.27.38. ou
En flashant le QR Code



Les commandes seront à récupérer le **24 décembre** et
le **31 décembre** de 10h à 13h30