

David Bertaux Traiteur
Vous propose

**Apéritif : 7 pièces par personnes
10 euros/pers**

- Mini burger
- Canapé au saumon fumé et œufs de lumps
- St Jacques en coquille façon Thaï
- Briochette de foie gras
- Mini bagels
- Œuf de caille et magret de canard fumé
- Verrine de tartare de tomate et crème de parmesan

Les poissons

- Pavé de bar en écailles de pommes de terre/purée de butternut, accompagné de sa tarte tatin aux tomates **19 euros**
- Curry de St Jacques et gambas, riz et tarte tatin aux endives **22 euros**

Les viandes

- Civet de cerf aux trompettes, pomme confite au cassis et mini gratin dauphinois **20 euros**
- Boudin blanc à la truffe d'été, sauce crème de mascarpone, avec une purée de pomme de terre et tarte tatin aux endives **20 euros**
- Suprême de pintade au champagne et girolles, écrasé de pomme de terre et tian de légumes **22 euros**

AU POIDS

Magret de canard fumé*	47 €/KG
Saumon fumé Label rouge*	70 €/KG
Saumon gravlax*	55 €/KG
Terrine de foie gras mi-cuit*	115 €/KG

***100% Français**

Commande sur le site david-bertaux-traiteur.eatbu.com

Avant le 19/12/2024

DB