

## Menu de fin d'année 2025

### Pièces cocktails froides à 1€20 pièce

Blinis magret fumé tomates confites  
Verrine mousse de foie gras pommes calvados  
Wraps au saumon fumé  
cannelé chorizo

### Pièces cocktails chaudes 1€20 pièce

Croustade d'escargot  
Pic st jacque lardée  
Mini pizza  
Mini quiche saumon  
Mini quiche reblochon  
Burger foie gras oignons confits

### Entrées froides

Foie gras de canard crème d'abricot et sa  
brioche 13 €  
Opéra au 2 saumon 10 €  
Entremet asperges verte langoustine 10€



### Entrées chaudes

|  |     |
|--|-----|
| Tatin de foie gras pommes cuites           | 9€  |
| Brochette de st jacques butternut          | 13€ |
| Cassolette de boudin blanc cèpes potimaron | 8€  |

### Plats chauds avec 2 garnitures

|   |     |
|---|-----|
| Magret de canard sauce Miel   | 12€ |
| Chapon sauce cèpes  | 12€ |
| Filet de boeuf sauce foie gras  | 20€ |
| Filet de sandre sauce champagne   | 15€ |
| Veau orloff sauce savoyarde   | 15€ |
| Garnitures : gratin de pomme de terre girolles et crémeux de courgettes |     |



## Desserts 4,80€ par personne

**Craquant chocolat** (mousse chocolat lait, biscuit praliné, glaçage chocolat noir)

**Mont blanc** (mousse coco, insert fruits rouge, biscuit génoise)

**Twix** ( croquant, mousse caramel, insert caramel, glaçage chocolat au lait)

**Lemon** ( mousse citron, insert citron, biscuit genoise)

**Assortiment de 5 mignardises sucrées**

## *Le Fondamental 31€80*

**5 pièces cocktails (3 froides 2 chaudes)**

**Tatin de pommes foie gras**

**Chapon sauce cèpes**

**Gratin pomme de terre et girolles**

**et crémeux de courgettes**

**Dessert aux choix**

## *Le terre et mer 45€*

**5 pièces cocktails (3 froides 2 chaudes)**

**Foie gras de canard crème abricot et sa briochette**

**Brochette de st jacques butternut**

**Gratin pomme de terre et girolles et crémeux de courgettes**

**Veau orloff sauce savoyarde**

**Dessert aux choix**

**Menu petit lutin 15€ ( 3 pièces cocktails/ballotine/ petit burger cheddar/ 3 petit fours)**

## Carte de fin d'année 2025

**Pour vos commandes :**

**Par téléphone au 02.35.77.06.11**

**Par mail: contact@panchouttraiteur.fr**



**Panchout Traiteur**

**18, sente aux anglais 76710 Montville**

**Tarif à emporter au 18,sente aux anglais 76710 Montville**

**Caution pour les plats demandé**

**Livraison possible 0,90 cts du km aller -retour à partir de nos locaux**

**Nous proposons aussi des buffets froids de fêtes et des cocktails dînatoire  
nous consulter**

**Offrez à vos proches un chèque cadeau valable sur  
notre brochure traiteur**



QR code de notre site internet

