O' Délice des 3 As
Vous souhaite
de Joyeuses Fêtes
de Fin d'Années

Réservation :

Contact et renseignements au :
07.81.94.29.04
Par Email :
Christophe.drolet@sfr.fr
Sur notre Site :
Odelicedes3as.eatbu.com

Nos conditions de vente :

Nos prix sont TTC/personne
Minimum de commande :
6 menus identiques
pour l'ensemble des convives
Livraison Gratuite dans un rayon
de 15 km
ou pour
toutes commandes supérieures
à 8 personnes

De 15 km à 20 km : 15 € TTC
De 20 km à 30 km : 25 € TTC
Plus de 30 km : 40 € TTC

Nos plats sont élaborés sur place
à partir de produits bruts
A réchauffer par vos soins

O' Délice Des 3 As
5, rue de la Fée
88330 Châtel sur Moselle
RC 834 827 263 Épinal
Ne pas jeter sur la voie publique
photos non contractuelles
Tarif valable jusqu'au 13 janvier 2019 inclus

Vos fêtes de fin d'année avec O' Délice Des 3 As Artisan-Traiteur

Carte des fêtes 2018-2019

Carte des fêtes 2018-2019

Valable du 21 décembre 2018 au 13 janvier 2019

Les mises en bouche

Réductions salées 4 pces/pers. 6.00 €
- Verrine de Saint–Jacques et citron vert
- Brochette de poulet au caramel
- Briochette de foie gras et sa confiture de figues
- Wraps de saumon fumé au fromage frais

Pain surprise 48 pièces 38.50€
- Mousse de canard
- Saumon fumé
- Crème de roquefort
- Jambon cru

Cake salé 12 tranches au choix : 7.50 €
- Savoyard
- Végétarien
- Thon/poivrons
- Vosgien

Nos Entrées froides

Terrine de foie gras de canard mi-cuit aux spéculoos	8.00 €
Demi-langouste blanche à la parisienne	17.50 €
Carpaccio de saumon gravlax maison	7.50 €
Salade de gambas et Saint-Jacques aux agrumes	7.50 €

Nos Entrées Chaudes

Cocotte d'escargots aux cèpes et girolles	6.50 €
Coquille Saint-Jacques à la fondue de poireaux	6.50 €
Tourte au canard, foie gras et mirabelles	6.50 €

Votre menu au choix

28.50 €

TTC/PERS.

Réductions salées :

Verrine de Saint-Jacques et citron vert

Brochette de poulet au caramel

Briochette de foie gras et sa confiture de figues

Entrées au choix :

Terrine de foie gras mi-cuit aux spéculoos

Ou Tartare aux 2 saumons, avocat, pomme et yuzu

Ou Cocotte d'escargots aux champignons, crumble façon persillade

Plats au choix :

Mignon de porc aux champignons

Ou Dos de cabillaud laqué au miel et soja

Ou Confit de canard au perlé de mirabelle

Accompagnements :

Gratin de pommes de terres et poêlée de légumes d'antan

Dessert au choix :

Douceur au chocolat et aux éclats de daim

Ou Bavaroise aux fruits rouges

Ou Tarte fine aux fruits d' hiver

Nos Viandes et poisson

Médaillon de porc braisé aux cèpes	9.50 €
Tournedos de bœuf à la périgourdine	14.50 €
Magret de canard au miel et à l'orange	9.50 €
Dos de saumon poché sauce safranée	8.50 €

Nos Garnitures

Pomme de terre farcie	1.60 €
Gratin dauphinois	1.60 €
Tomate rôtie	1.40 €
Pomme fruit confite	1.60 €
Fagot de haricots verts	1.40 €
Poêlée de légumes d'antan	1.60 €

Nos Desserts Maison

Croquant au chocolat	3.50 €
Buche à la framboise, vanille et fruit de la passion +/- 8 personnes	28.00 €
Assortiments de macarons, mousseline aux fruits (4 sortes)	3.50 €

Plat végétarien

Cassolette de risotto aux champignons, légumes d'antan et parmesan 7..50 €