



MENU TRAITEUR DE FÊTES



INFORMATIONS



- Quantité Limitée, Pensez à commander en avance
- La commande sera bloquée à partir d'un acompte
- Nos produits sont fait maison

LES ENTRÉES: 12,50€

- Foie Gras Maison, Chutney de figue, confit d'oignons et sa brioche moelleuse
- Cassolette de la mer, et son étoile feuilletée (entrée Chaude)
- Buns Feuilleté, chantilly citron yuzu, saumon gravalax à l'aneth

LES PLATS : 22,50€

- Suprême de pintade aux morilles, poêlée de légumes oubliés et pommes de terre rôties
- Pavé de saumon aux épices cuit en papillote, julienne de légumes et riz sauvage

LES DESSERTS: 3,20€ PIÈCE

- Voir nos mignadises sucrées