



# Traiteur de Saveurs

- *La gastronomie vient à vous*
- *Un savoir faire à votre disposition*

## CARTE DE FIN D'ANNÉE

*Véronique MEUNIER*

*Tél. : 0 646 073 247*

*Pascal GRAND*

*Tél. : 0 616 744 651*

*Email : [traiteurdesaveurs@outlook.fr](mailto:traiteurdesaveurs@outlook.fr)*

*[www.traiteurdesaveurs.fr](http://www.traiteurdesaveurs.fr)*



*Traiteur De Saveurs*

*Appli : [traiteur de saveurs](#)*

Passez commande au plus tard  
le 20 décembre pour Noël &  
le 27 décembre pour la St Sylvestre



## PIÈCES APÉRITIVES

Mini blinis de pomme de terre et tarama de cabillaud .....	1.50€/pièce
Assortiment de feuilletés .....	0.80€/pièce
Navette mousse foie gras .....	2.00€/pièce
Verrine de purée de topinambour et sol l'y laisse de poulet .....	1.80€/pièce
Bruschetta de jambon Sérano, artichaut, tomate confite .....	1.50€/pièce

## ENTRÉES

Terrine de foie gras .....	120€/kg
Demi queue de langouste de Cuba en Bellevue .....	24.00€/la portion
Salade de magret de canard fumé, foie gras mariné et fruits secs, vinaigrette de noix .....	6.50€/la portion
Pannequet de duo de saumon (fumé et rillette) .....	6.50€/la portion
Bouchée de ris de veau et champignons des bois .....	7.00€/la portion

## PLATS

Gratin de Saint Jacques et gambas au pistil de safran et champagne .....	15.00€/la portion
Bar farci sauce au corail d'oursin .....	14.50€/la portion
Pavé de filet de boeuf en croûte, sauce foie gras .....	18.00€/la portion
Demi pigeonneau rôti au jus de betterave acidulé .....	14.00€/la portion

## LÉGUMES

Gratin de cardons .....	2.20€/100g
Poêlée de légumes oubliés .....	2.40€/100g
Poêlée de champignons et châtaignes .....	2.50€/100g
Flan de butternut .....	2.20€/pièce
Gratin Dauphinois .....	2.00€/100g

## DESSERTS

Bûche roulée aux marrons .....	3.00€/la portion
Bûche mousse chocolat, intérieur orange .....	3.40€/la portion
Bûche caramel pomme .....	3.20€/la portion

**Passez commande au plus tard le 20 décembre pour Noël & le 27 décembre pour la St Sylvestre**

