M&C Traiteur

Menu découverte

Minimum 8 personnes

28.90 par personnes

Entrées :

Foie gras mi cuit sur son lit de pain d'épice et sa confiture de pomme de terre

Duo de saints jaques au saumon gravlax sur un nuage blanc aromatisé à la truffe

Plats

*Filet de cabillaud du nord sur un tapis de petits légumes de saison
et son jus aux agrumes*

Ballotine de volaille farcie aux champignons façon woiterzoï duo de riz sauvage

Fromage

Assiette de fromage frais du nord et ses fruits secs

Desserts

Trilogie de chocolats croquants accompagné sa fraîcheur de fruit rouge à la menthe

Tarte tatin revisité accompagné de son feuilleté caramélisé sur caramel au beurre salé

Le menu découverte vous fera voyager dans la gastronomie

M&C *Traiteur*

Buffet tendance

Minimum 15 personnes

10.90 par personnes

Salades de crudités :

- Carottes râpées
- Salade de pommes de terre aux herbes et échalottes
- Salade de choux aux lardons
- Salade de concombres à la grec

Les viandes :

- Pignons de poulet aux herbes de Provence
- Jambon à la coupe
- Salami
- Rôti de porc cuit en basse température

*Le buffet tendance séduira les amoureux de la simplicité
et de la convivialité*

(Tous nos produits sont cuisinés dans nos locaux)

M&C Traiteur

MENU PRESTIGE

Minimum 8 personnes

25.90 par personnes

Entrées :

- + *Tranche de foie gras sur son pain brioché accompagné de son confit d'oignons et de sa confiture d'abricot sec*
- + *Tartare de saumon émulsion aux herbes et son mélange de mesclun*

Plats :

- + *Magret de canard forestier accompagné de son croustillant de pomme de terre et de sa julienne de légumes*
- + *Filet de saint Pierre sauce Bercy accompagné de son croustillant de pomme de terre et de son flan de légumes*

Assiette de fromage :

Comté-Brie

Desserts :

Assortiment de Pâtisseries/ Fruits frais