



Traiteur en Fête

Restaurant Entre Terre et Mer - Réservation

09.50.19.32.26



Pour Noël clôture des commandes le mercredi 17 Décembre

Pour le 31 et 1^{er} clôture des commandes le Mercredi 24 décembre

Apéritif et mise en bouche

Assortiment de feuilletés apéritif (allumettes gruyère et épices, feuilletés saucisse, feuilleté jambon, feuilletés tomate, mini pizza, mini quiche) 0.70 cts/ pièce

Anchoïade, tapenade au chèvre, caviar de tomate à la fête... 8 €/100gr

Verrine/ bouchée de mise en bouche 2 €/pce

- verrine : crème d'avocat, wakamé et saumon fumé
- verrine : caviar de tomate au pesto, ricotta et magret fumé
- mini burger, motarde ancienne et jambon de Serrano

Les entrées froides

Ballotine de saumon fumé, cream-cheese yuzu et Norie, sur une gaufre végétal12.00 €

12 huîtres+ citron et vinaigre à l'échalotte 16.00 €

Foie gras mi cuit maison la portion 2 tranche ..18.00 € Ou 1 tranche 10.00 €

½ langouste en Bellevue (200/250 gr), mayonnaise maison 23.00 €

Coquille de saumon macédoine, salade d'algues10.00 €

Les entrées chaudes

Croustade de ris d'agneau aux lactaires 12.00 €

6 Huîtres chaudes persillade... 12 €

6 huitres chaudes homardine à la truffe16 €

Gratinée de corail d'oursin (2 pièces)12.00 €

Gratinée de st jacques à la normande.....14.00 €



Les plats

Filet de bœuf sauce foie gras + garniture du moment27.00 €

Ballotine de chapon, coppa et châtaignes, bisque de foie gras aux trompettes de la mort, pilaf de Fregola sarda et petits légumes du moment24.00 €

Roulade de saumon d'Ecosse label rouge, cabillaud, élixir de maïs aux morilles, purée de panais et petits légumes22.00 €

Médallions de Lotte à l'américaine, pomme vapeur + petits légumes..... 24.00 €

Proposition de dessert : 7 € la portion

Pour Noel : Boule de Noël aux deux chocolats

Pour le 31 et le 1^{er} : Délice de forêt noire Amarena, gelée de cacao et crème vanille

