

# 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<sup>er</sup> clôture des commandes le Mercredi 24 décembre**

## Apéritif et mise en bouche

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

Anchoïade, tapenade au chèvre, caviar de tomate à la fêta... 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 végétal .....12.00 €

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'algues .....10.00 €

## Les entrées chaudes

Crustade de ris d'agneau aux lactaires .....12.00 €

6 Huîtres chaudes persillade... .....12 €

6 huîtres chaudes homardine à la truffe .....16 €

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 moment .....27.00 €

Ballotine de chapon, coppa et châtaignes, bisque de foie gras aux trompettes de la mort, pilaf de Fregola sarda et petits légumes du moment .....24.00 €

Roulade de saumon d'Ecosse label rouge, cabillaud, élixir de maïs aux morilles, purée de panais et petits légumes .....22.00 €

Médaillons 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<sup>er</sup> : Délice de forêt noire Amarena, gelée de cacao et crème vanille**