

# TRAITEUR

## LES ETOILES



### Les Repas Les Etoilés

- Délicieux rôti d'Agneau confit pendant 7 heures, accompagné d'une sauce au miel et au citron vert
- Ballotin de volaille finement farci aux champignons, enrobé d'une sauce crémeuse
- Pièce de grenadin de veau, sublimée par un jus traditionnel
- Filet de dorade royale ou Saint-Pierre, nappé d'un jus de crustacés aux accents marins d'algues
- Courgette ronde quinoa aux poivrons - Végétarien

### Les accompagnements au choix :

Gratin dauphinois ou Ecrasé de pommes de terre aux olives  
ou Gratiné de patates douces.  
Poêlées de petits légumes de saisons.

