

Menu des Fêtes de Fin d'Année

CHABEAUX TRAITEUR 06.66.70.56.04

Amuse bouche : 5 pièces 10€

- Burger poulet croustillant, mozza, pesto et tomates séchées
- Wrap végétarien fromage frais crudités et fines herbes
- Tartelette ardennaise confit d'oignons, pommes et boudin blanc de Rethel
- Verrine tartare de crevettes, mangue et coriandre
- Saucisse costumée moutarde à l'ancienne

Entrées 12€

- Foie gras mi cuit maison, chutney
- Salade océane, Saumon Label Rouge en gravlax, rillettes de poissons maison et crevettes, salade mélangée de saison et crudités, vinaigrette agrumes

Plats 20€

- Suprême de volaille fermière farce fine aux cèpes, châtaignes et estragon, sauce suprême et gratin dauphinois
- Marmite de poissons et Saint Jacques, petits légumes, bouillon citronnelle et gingembre et risotto

Desserts 6€

- Bûche coing, vanille de Madagascar et cannelle : biscuit cannelle, insert coing, mousse bavaroise vanille et croustillant pralin
- Bûche vanille et chocolat : Génoise, mousses chocolat noir et bavaroise vanille Madagascar, croustillant chocolat noir

Formule complète : 45€/personne

Commandes à emporter le 24 décembre entre 13h et 15h (**date limite de commande 18/12***) pour **Noël** et le 31 entre 14h et 16h (**date limite de commande le 26/12***) pour le **Nouvel an**.

*Selon disponibilités