



CARTE TRAITEUR Hiver 2020

Entrée

- Pâté aux pommes de terre **4,50 € la part**
- Terrine de poisson **5,00 € la part**
- Saucisson brioché **4,90 € la part**

Pour se faire plaisir...

- Tartelette feuilletée aux escargots et chorizo **7,50 € la part**
- Cassolette de Saint Jaques, crème de cresson et légumes oubliés **7,50 € la part**

Plat

- Paella Royale **10,50 € la part**
(poulet, gambas, poisson, fruits de mer)
- Lasagne Bolognaise ou au saumon **6,90 € la part**
- Poté Auvergnate **7,50 € la part**

Pour se faire plaisir...

- Magret de canard aux clémentines rôties et miel **12,50 € la part**
- Saumon en papillote de choux, crème au vin rouge **12,50 € la part**
(les plats sont accompagnés d'un féculent et d'un légumes de saison)

Assiette de fromage fermier local **2,50 € la part**

Fromage blanc fermier local **2,00 € la part**

Dessert

Entremet à partager (gâteaux d'anniversaire...) **4,00 € la part**
Parfum au choix à définir ensemble

En individuel **5,50 € la part**

- Le choucolat au caramel cacahuète
(Choux garni d'un caramel au beurre de cacahuète surmonté d'une ganache légère au chocolat)
- Baba au Birlou pommes caramélisées et mousse légère châtaigne

Merci de commander vos plats minimum 4 jours à l'avance.

Tous les plats sont cuisinés à partir de produits frais et de saison, préparés à la demande par mes soins, et peuvent parfois varier selon les approvisionnements du marché.

Merci de votre compréhension.

Nous pouvons également établir un menu en fonction de vos envies et de votre budget.

Au plaisir de vous régaler

