

Repas De Fête

APERITIF

6 pièces cocktail par personne

HORS D'OEUVRE

Tranche de terrine de Foie gras maison

Chouquette à la rilette de saumon aux 5 baies

Salade de wakamé et magret de canard fumé, oignons frits

Cuillère de noix de St Jacques & chips de chorizo

PLAT CHAUD

(Livré froid et à réchauffer par vos soins)

Sauté de veau aux morilles et Gratiné de pomme de terre aux éclats de marron

FROMAGE

Plateau de fromages affinés et pain aux noix

DESSERTS

Assortiment de 5 mignardises sucrées

PRIX : 35 Euros/Pers

Réservation avant le 19 décembre



SEBASTIEN VERDU

POUR TOUTES VOS PRESTATIONS :
COCKTAILS DINATOIRES, BUFFETS, REPAS...

☎ **07 68 78 58 59**

✉ contact@cote-traiteur34.fr

www.COTE-TRAITEUR34.fr