



MENU DE FÊTES 2025

07 68 78 58 59

APÉRITIF

6 PIÈCES COCKTAIL PAR PERSONNE

Navette de rilette au thon saveur aigre-douce
Sablé tomate basilic, mousse de pesto et roulé de magret fumé
Mini wraps aux jambon serrano & fine tranche d'emmental
Nordique aux légumes grillés
Club de saumon fumé et brousse aux fines herbes
Mini bun's au poulet curry

ASSORTIMENT DE HORS D'ŒUVRE

Tranche de foie gras maison
+
Cuillère d'opéra de saumon aux agrumes et mousse fromagère
+
Verrine de potimarron & noix de saint-jacques snackées

VIANDE OU POISSON AU CHOIX

LIVRÉ FROID ET À RÉCHAUFFER PAR VOS SOINS

Pavé de veau, sauce aux morilles
ou
Cuisse de canard confite, sauce aux fruits secs
ou
Filet de dorade royale, sauce homardine

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

LIVRÉ FROID ET À RÉCHAUFFER PAR VOS SOINS

Gratiné de pomme de terre aux éclats de marrons

ou

Lingot de polenta & poêlée de légumes hivernale

ou

Risotto crémeux parmesan, mascarpone & petite pointe d'asperge

FROMAGE

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS

Coulommiers aux brisures de truffes de la Saint Jean

Tomme de brebis ail des ours

Le petit risso (bleu extra fin)

DESSERT

ASSORTIMENT DE 4 MIGNARDISES SUCRÉES

Choco trésor

Cannelé de bordeaux

Macarons

Financier aux fruits rouges

45€
par personne

Livraison le 24, 25 ou 31 décembre incluse

(Tout est prévu sauf le pain)

Réservation avant le 17 décembre

PAS DE FÊTES DE FIN D'ANNÉE SANS UN BON FOIE GRAS À NOS TABLES !

*Côté Traiteur vous propose
un foie gras de canard Français,
certifié et de qualité supérieure.*



Terrine ronde
125 grammes :
18€



Terrine rectangulaire
250 grammes :
35€

07 68 78 58 59

