

Tél: 06.16.64.54.33

Site: http://www.a-table-traiteur.net Mail: contact@a-table-traiteur.net

VOTRE TRAITEUR A TABLE

VOUS PROPOSE SON MENU DE FÊTE POUR LE RÉVEILLON DE NOËL ET LA ST SYLVESTRE - 38 EUROS / MENU COMPLET -

VERRINE SURPRISE DANS LE MENU COMPLET

PRÉMICES (13 EUROS HORS MENU COMPLET)

- Méli-mélo Terre et Mer fumé (saumon, St-Jacques, magret, filet mignon)
- ou Aumonière de langoustines, jus de crustacés
- ou Coquilles St Jacques, julienne de légumes, sauce safranée
- ou Feuilleté de ris de veau aux morilles

SUITES (18 EUROS HORS MENU COMPLET)

- Souris d'agneau confite au miel et romarin, gratin dauphinois
- ou Caille semi-désollée farce au foie gras, écrasée de pomme de terre et vitelotte, fagot de haricots verts
- ou Suprême de volaille fermière aux morilles et vin jaune, flan de butternut cœur de champignons
- ou Pavé de veau croûte pistache et amandes, flan aux asperges
- ou Sandre rôti au crémeux de panais vanillé
- ou Filet de St Pierre sauce vierge, riz vénéré

FROMAGE

SELECTIONNÉ PAR "LA CRÈMERIE DES CARMÉLITES" À RETIRER À LA BOUTIQUE

DESSERT

PAR "LES BOUCHÉES DOUCES", À RETIRER À LA BOUTIQUE

Bûchette parfum au choix (Croustillante cacahuète, Trois chocolats, Pistache chérie, Framboise verte, Classique Opéra, Praliné ou Grand-Marnier)





Date limite de commande : le 15 décembre Commande à retirer le 24 avant 18h - le 25 avant 11h et le 31 avant 18h Document à retirer au 19 rue Louis Gaudin (Ste Luce) - Acompte de 50 % à la commande