
Menu traiteur

*Terrine de canard ou chevreuil farcie aux noisettes, magret de canard fumé ou
Darne de saumon et merlu, terrine de poissons, salade et saumon fumé ou
Mousse chaude de foie de volaille, salade et magret de canard fumé ou
Foie gras de canard sur une salade et magret fumé (+ 1.00€)*

*Sot l'y laisse de dinde à la crème d'écrevisses ou aux morillons ou
Pavé de cabillaud au citron ou
Rôti de veau de lait au romarin ou
Cuisse de pintade désossée farcie aux champignons ou légumes ou
Paleron de veau au Porto*

*Gratin dauphinois ou pommes de terre au thym
+
Flan de champignons ou poêlé de légumes*

Fromage blanc et sec

*Salade de fruits frais ou
Assiette gourmande ou
Entremets aux chocolats et/ou fruits*

Pain

17.30 € par personne

Menu sans fromage, dessert et pain : 13.70 €

*Le menu peut être livré à partir de 30 personnes (suivant la
disponibilité du traiteur), le plat principal pourra être chaud et gardé
en container à partir de 20 personnes.*