

Menu de Noël

Fêtez la fin d'année entre collègues !

Mise en bouche

Mise en bouche de pomme caramélisée et son foie gras, brisure de Spéculos
& mini bagel au saumon

Entrée

Pâté en croûte artisanal de poulet mariné au vinaigre de framboise et son médaillon de canard
Ou Tartare de filet de saumon frais, et sa marinade aux deux citrons (à part)
Ou Terrine de langouste et gambas aux petits légumes

Plat

Poulet fermier, sauce crémée aux morilles
Ou Mijoté de chevreuil
Ou Filet de dorade royale, sauce veloutée aux échalotes et aux agrumes
&
son duo de garnitures



(gratin dauphinois, riz cuisiné, butternut, pommes de terre en poêlée, haricots verts, tagliatelles)

Dessert

Dôme ensoleillé aux saveurs exotiques : chocolat blanc, cœur ananas mangue, mousse passion et Yuzu
Ou
Délice chocolat aux éclats de noisettes caramélisées, cœur caramel
Ou
Île flottante, caramel à la fleur de sel, noix de Pécan et sa crème anglaise à la gousse de vanille



Pain compris

Tarifs : 20 € /personne



Livraison (possibilité de livrer chaud) : 10 €

Vaisselle jetable fournie **gratuitement** sur demande



Papillotes et clémentines offertes...

Si vous souhaitez une formule buffet froid, demandez un devis à audrey.durafour.traiteur@gmail.com

Merci de compléter le document ci-joint pour toute réservation