

# CARTE TRAITEUR

## APÉRITIFS

Plateau de mini lunches 15 pces variées	9 €
Plateau de mini lunches 30 pces variées	17 €

## ENTRÉES

TARIFS PAR PORTION

Foie gras au Jack Daniel's cuit au torchon	5,0 €
Cassolette briochée à la périgourdine	4,5 €
Tartelette de butternut au foie gras	4,5 €
Croustade d'escargot de Bourgogne	4,5 €
Tatin d'endives au Chavignol	4,5 €
Gratinade de la mer au vin blanc	5,5 €
Pain de truite aux amandes	5,0 €
Délice de homard bleu au crabe	5,5 €

## DESSERTS

Bûche Crêpe Suzette 10 parts	28 €
Bûche façon Forêt Noire 10 parts	28 €
Bûche Coco ananas 10 parts	23 €
Bûche 3 chocolat 10 parts	25 €
Plateau de 30 miniardises variées	18 €

## PLATS

12€ PAR PORTION AVEC GARNITURE\*

Civet de cerf Grand Veneur
Estouffade de sanglier à la bière de Noël
Magret d'oie à l'érable
Palet de veau rôti au miel et au romarin
Suprême de pintade au foie gras de canard
Filets de perdreau rôtis au lard et aux châtaignes
Mijoté de lièvre à la française façon vigneronne
Blanquette des Pirates des Caraïbes (cabillaud, crevettes, moules sauce crémée au rhum, vanille, coco, citron) servi avec du riz sauvage et un flan de butternut

\*Tous les plats de viande sont accompagnés de criques de pomme de terre et poêlée Sylvestre

## FROMAGES

Plateau de fromages Sélection Traiteur	25 €
Plateau sélection pour 10 personnes accompagné de salade verte	

### PLUS DE MENUS & FORMULES SUR NOTRE SITE INTERNET

CLÔTURE DES COMMANDES LE 22/12  
POUR NOËL ET LE NOUVEL AN.

[www.eventailgourmand.fr](http://www.eventailgourmand.fr)

