



Traiteur du Val de Saône

Menus de fin d'année

Menu gourmand

16€

Demi-lune de volaille,
noix torréfiées et carottes rainbow

ou

Vol au vent saumon gravelax,
petits légumes et crème aux herbes

•

Confit de bœuf, oignons glacés
et pommes noisettes au thym

ou

Filet de bar et tagliatelles de légumes

•

Bûche façon framboisier

ou

Croquant au chocolat

Menu prestige

27€

Foie gras marbré
et gelée de champagne, pop corn
et pickles de fruits

ou

Crèmeux de crabe et St Jacques, pointe
d'asperge et julienne de légumes

•

Pintade rôtie aux herbes, pomme anna,
poêlée de marrons et crône confits

ou

Civet de cerf, conchiglioni farcie
aux légumes, basilic et parmesan

•

Miroir chou chou Jivara

ou

Macaron géant, crèmeux vanille
et fruits rouges

Pour l'apéritif

Assortiment de 6 canapés / personne : 4.00€ / Assortiment de 6 pièces cocktail / personne : 6.00€
FOIE GRAS EXTRA DE CANARD MAISON Terrine de 250g : 25.00€ - Terrine de 500g : 50.00€

Commande par mail ou par téléphone : pour Noël avant le 19/12 et pour la S^t Sylvestre avant le 26/12