

Traiteur du Val de Saône

Repas de fin d'année

14, rue Tilladet, 71000 MÂCON | 03.85.37.52.13 | Alex BENAT 06.30.87.73.02 | contact@traiteur-macon.com

Menu gourmand

20€

Le Saumon façon Bellevue glacé au fumet,
Macédoine de légumes à l'aneth
ou
Petit pâté en croûte chaud,
Jeunes pousses et chou vinaigré

•

Blanquette de Cabillaud
Riz pilaf
ou
Canette dans le filet
Pomme paillasson et légumes fondants

•

Bûche façon Tiramisu
ou
Bûche Poire-Spéculoos

Menu prestige

30€

Mi-cuit de Foie Gras aux épices,
Chutney de figues et chips aux céréales
ou
Tarte fine de poireaux,
Joue de Sandre et Saint-Jacques

•

Rosé de Veau, jus réduit,
Fondant de carottes et grenailles Salardaise
ou
Pot-au-feu de Saint Pierre
au bouillon de crevettes

•

Bûche Griottes, Coco et Citron Vert
ou
Bûche Brownie, crémeux Vanille et caramel beurre salé

Pour l'apéritif

Assortiment de 6 pièces cocktail / personne : 8.00€

FOIE GRAS EXTRA DE CANARD MAISON : Terrine de 125g : 12.50€ - Terrine de 250g : 25.00€ - Terrine de 500g : 50.00€

Commande par mail ou par téléphone :
pour Noël : avant le 16/12 et **pour la S^t Sylvestre** avant le 24/12 (possibilité de commande à la carte, à la demande)