

Menu de Fêtes de fin d'année

Disponible le 24 décembre et le 31 décembre
de 8H à 12H.

Réservation au plus tard le 15 décembre
pour Noël.

valentin.traiteur@outlook.fr

- Saumon fumé : 15 euros les 250 g
(Conditionnement sous vide 250 g, 500 g)
- Foie gras selon approvisionnement
30 euros les 250 g
(Conditionnement sous vide 250 g, 500 g)
- Cassolette de St Jacques : 9 euros
- Cassolette de ris de veau : 9 euros

Menu 50 euros

(45 euro avec 1 Entrée)

Assortiment de 3 mises en bouches

Tartare aux 2 saumons, Wrap saumon fumé crème aneth,
Verrine St Jacques fondue de poireaux

Première entrée

Saumon fumé accompagné de ses blinis
et pain de Seigle

Ou

Cassolette de St Jacques

Deuxième entrée

Foie gras, confit d'oignon et figue accompagné
de sa brioche et son pain d'épices

Ou

Cassolette de ris de Veau

Plat

Sauté de Cerf sauce Grand Veneur, gratin Dauphinois
et tomate provençale

Ou

Chapon sauce forestière, gratin Dauphinois
et tomate provençale

Fromages

Assiette de 3 fromages de région
accompagnés de salade, noix et vinaigrette

Dessert

Bûchette pâtissière au choix :
3 chocolats, Moka, Grand Marnier, Praliné

