



Réservation Minimum 5 jours ouvrés avant la date

TRAITEUR
MILHAUD 04 66 74 37 17

CARTE FESTIVE 2021

OU

MENU (1 Entrée + 1 Poisson ou 1 Viande + 1 dessert) à 30 € ttc

Prix ttc/ pers

30.00 €

Entrées

Foie gras de Canard mariné au Viognier au torchon dans un bouillon de cèpes / toasts aux fruits secs /confit de goyave et pomme reinette

12,50 €

Jumelé de Saumon de Norvège mariné aux herbes / et fumé maison, salade croquante aux gambas crème citron à l'Aneth

11.00 €

Tourte de Ris de veau et foie gras forestière

9,00 €

Poisson

Filet de Daurade Royale au pesto aux fèves et tomates confites

14,00 €

Filet de St Pierre Mirepoix de légumes d'antan sauce Provençale

14.00 €

Enroulé de sole aux fruits de mer sauce Champagne

13.00 €

Viande

Suprême de Pintadeau farci à la pomme et foie gras, sauce Morilles

14.50 €

Haut de cuisse de chapon fourré aux Cèpes et fricassée de petits champignons sauvages

14.00 €

Pavé de Bœuf Rossini sauce foie gras

18.00 €

Garnitures comprises dans le plat :

Gratin pommes de terre aux cèpes / tartelette tatin aux petits légumes

Desserts

Palet Sablé Caramel

5,50 €

Buchette de Noël chocolat Noisette

5,50 €

Entremet Mangue, Coco noix de Pécan

5,50 €

Plateau apéro TAPAS 55 pièces (Bouchée fromagère, brochette gambas, brochette poulet miel moutarde, accras, mini Tièles Sétoise, canelé chorizo samossa)

48,00