

## Notre carte traiteur pour vos fêtes

*Pour une organisation optimale*

*Commandez au plus tard le vendredi 20 décembre pour le réveillon de Noël et le vendredi 27 décembre pour la Saint Sylvestre.*

*Nous ne prenons aucune commande par email.*

*Veillez téléphoner au 03 89 64 01 60*

*Nous n'acceptons plus de modification de commande le jour même, merci de votre compréhension.*



*La frégate en buffet (conseillé en plat unique) 48€*

*(saumon fumé, foie gras de canard, homard, crevettes, presskopf de raie, tournedos de saumon, mini pâté en croûte, aiguillettes de chapon rôti, brochettes de pruneaux et magret de canard, salade russe, céleri rémoulade, œufs de caille, roquette, tomates cerises.)*

*Tournedos de saumon à la chair  
de tourteau, mousse de raifort, petite salade  
16€ / la portion*

*La terrine de foie gras de canard maison  
(gelée, confiture de figues, toast)  
17€/ la portion*

*Le saumon fumé par nos soins  
(Blinis, oignons, câpres, citron)  
16€/ la portion*



*Le méli-mélo de homard, St Jacques et gambas,  
Tagliatelles au coulis de crustacés  
32€/ la portion*

*Dos de bar rôti, asperges vertes, mousseline de céleri,  
sauce aux morilles et spaetzle  
27€/ la portion*

*Médailles de lotte pochés au lait de coco et citronnelle  
tombée d'épinards et riz basmati  
24€/ la portion*