

Menu des Fêtes à Emporter 2022

Pour un Retrait le 24 Décembre :
14h30 à 17h30
Ou un Retrait le 25 Décembre : 10h30 à 12h30

La commande est à passer au plus tard le
Samedi 18 Décembre avant 12h00

Pour un Retrait le 31 Décembre :
14h30 à 17h30
Ou un Retrait le 1^{er} Janvier 2021 : 10h30 à 12h

La commande est à passer au plus tard le
Samedi 25 Décembre avant 12h00

Les Plateaux :

6.00 € les 6 pièces

Canapés Froids
Canapés Chauds
Plateau Mixte (Chaud et Froid)
Plateau Sucré

Les Assiettes :

12.00 € les 200g

Assiette de Charcuteries
Assiette de Fromages
Assiette Mixte (Charcuteries et Fromages)
Assiette Océane (+3.00€)
Assiette Terre et Mer (+3.00€)

Le « Traiteur » :

Terrine de Foie Gras de Canard 90€/kg
Saumon Fumé Maison (Tranché) 45€/kg

Magret de Canard Fumé 45€/kg
St Jacques Fumées 65€/kg

Les Entrées : 9.00 € la part

Dôme de Foie Gras de Canard, Chutney Exotique
Opéra de Foie Gras de Canard aux Figues
Déclinaison de Saumon
Cassolette de St Jacques Beurre Blanc aux Agrumes
Fricassée de Ris de Veau aux Pleurotes
Assiette Terre et Mer (+3.00€)

Les Plats : 16.00 € la part

Filet de St Pierre à la Crème de Safran
Pavé de Turbot rôti, Sauce Dieppoise (+2.00€)
Rôti de Chapon, Sauce Périgueux
Pavé de Sanglier, Sauce Chasseur

Menu Enfant : 12€

Galantine ou Saumon Fumé

Cabillaud Crème de Bacon
ou Suprême de Poulet à la
Normande

Croquant Chocolat
ou Délice Vanille/Framboise

Duo Royal à la Truffe OU St Marcellin à rôtir : 3.50€

Les Desserts : 5.00 € la part

Bûche Citron Meringuée - Minimum 4 personnes
Bûche aux 2 Chocolats - Minimum 4 personnes
Parfait Glacé à la Bénédicte
Fleur de Framboise et Rose

Merci d'adresser vos commandes par mail :

sarl.aubergedesvoyageurs@gmail.com



JOYEUSES FÊTES
DE FIN D'ANNÉE