



MENU TRAITEUR FETES DE FIN D'ANNEE

AMUSE BOUCHES FROIDES

- Verrine de pana cota salé (foie gras et son crunch de pain d'épice).....1,00€ /u
- Verrine à l'italienne et au parmesan1,00€ /u
- Sucrine de crevette à la ciboulette.....1,00€ /u

AMUSE BOUCHES CHAUDES

- Cuillère de noix de st jacques et son fondu de poireaux 1,50€ /u
- Croque monsieur au saumon fumé.....1,00€ /u
- Croustille d'escargot à la bourguignonne.....1,20€ /u

ENTREE

- Eclair salé et son tartare de saumon fumé.....7,00€
- Cassolette de gésiers – rillauds et sa sauce Normande.....7,50€
- Foie gras mi cuit maison au chutney de figues.....7,00€
- Cassolette Normande (moules, crevettes, noix de pétoncles, poireaux, champignons) ..6,50€
- Cassolette d'écrevisses sauce Nantua.....7,50€

PLAT

- Ballotine de volaille7,00€
- Magret de canard7,50€
- Sauté de cerf7,50€
- Sauté de sanglier7,50€
- Canette confite.....6,50€
- Filet de perche à l'Américaine aux petits légumes.....9,00€

ACCOMPAGNEMENT

- Mousseline de patate douce1,20€
- Purée de céleri.....1,20€
- Gratin dauphinois1,20€
- Fondu de poireau1,50€
- Poêlée de champignons (Paris, Pleurote, Shiitake) 100 gr2,00€
- Poêlée de marrons 100 gr2,20€
- Flan de légumes.....1,50€
- Fromages (3 variétés différents sur plateau)3,00€

DESSERT

- Bûche ganache chocolat blanc – Myrtilles4,00€
- Bûche petit Anjou4,00€
- Moelleux au chocolat3,00€

MENU ENFANT 6€

- Médaillon de canard
- Escalope de poulet panée et son gratin dauphinois
- Moelleux au chocolat

Merci de réserver pour les menus de Noël et pour la saint Sylvestre par téléphone au 02.41.92.82.94 ou par mail lerendezvousdeschasseurs@wanadoo.fr

Nous vous demandons de nous adresser votre règlement au moment de votre commande, les menus seront à retirer le dimanche 23 et 30 Décembre à partir de 14h00 jusqu'à 17h00.

Le rendez vous des chasseurs vous souhaite de bonnes fêtes de fin d'année