

# Carte Traiteur



## ★ Fêtes de Fin d'Année

**Du 1er au 31 décembre 2021**

- Foie gras terrine au Monbazillac et poivre du penja à 75€/kg (soit 5€ et 6€ la part ) minimum de commande: 200g (soit 15€).

Confit d'oignon doux au vinaigre de tomate 3€ les 100g.

- Saumon Gravlax au sel Fumé 50€ /kg et 53€/kg découpé sur plateau, minimum de commande 200g (soit 3 à 4 personnes).

- Mini burger foie gras poêlé au parfum de truffe & confit d'oignon  
12€ les 6 mini burgers

- Mini burger cheesy: boeuf haché, cheddar & comté  
10€ les 6 mini burgers

- La Beuchelle tourangelle (ris et rognon de veau, morilles et pleurotes le tout crémé) servie avec une purée fine au parfum de truffe 20€ la part (minimum de commande 4 parts)

- Pavé de cabillaud rôti au chorizo, crème de langoustines, accompagné d'un gratin dauphinois à la truffe 15€ la part, minimum de commande 4 parts.

- Suprême de pintade, crème au sainte maure fumé & risotto tourangeau 15€ la part, minimum de 4 parts la commande.

Plateau de 20 macarons 16€

Pistache & spéculoos

### **Buche Dôme de Noël 4/8 personnes 25€**

- "La Choc' caramel": Coque chocolat araguani, mousse chocolat lait & coeur caramel au beurre salé

ou

- "La Fruits des bois": Coque framboise, mousse fraise & insert à la myrtille

**Toutes nos réalisations sont faites maison, nous n'en surgelons ni congelons aucune**

**Les commandes sont à passer 4 jours avant**

**1 semaine avant pour le foie gras et le saumon gravlax**

