****

**Carte traiteur des fêtes de fin d'année 2022**

**Pièces cocktail apéritives :** 4 pièces par personnes ....**8€ttc**

- Transparence de Haddock et Moutarde à l’Estragon

- Sablé Parmesan, compotée d’oignons et Magret fumé

- Wrap de 2 saumons aux endives et Wasabi

- Brochette de bœuf mariné en Anchoïade

**A la carte ( en vert alternative végétarienne)**

**Entrées**

\*Raviole de langoustines et Crustacés crème de Basilic ………………**14€ttc**

\*Foie Gras façon Nougat, pommes acidulées et Jambon Serrano……… **17€ttc**

( ce produit a connu dernièrement une forte augmentation)

\*Velouté de Panais à la vanille, flan de patate douce Tandoori, et champignons…**11€ttc**…………

 **Plats ( garnitures de saison comprises)**

\*Pavé de Saumon farci au Thym et Girolles……………… **15€ttc**

\*Mijotée de Sanglier aux coings et figues, jus à l’Anjou Rouge…**13€ttc**

\*Délice de Noix et Ris de Veau, crème de Bonnezeaux………… **17€ttc**

\*Fricassée de légumes d’Hiver aux agrumes………………… 12€ttc

**Dessert chez votre pâtissier ou sur commande spécifique**

**Des Plats faïence et Cocottes sont mis à votre disposition .**

**Merci de nous les retourner dans la semaine à suivre**