

# Menu traiteur pour les Fêtes



## Mises en bouche

### DUO DE MINIS CROQUETTES

Fromage et grenouilles;

PANNA COTTA MASCARPONE ET COULIS DE POIVRON ROUGE;

VERRINE DE BOUDIN NOIR DU CHARLOTTY

Spéculoos et pommes

## Pour commencer

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD MAISON AU MONBAZILLAC

Brioche perdue et confit d'ananas au gingembre;

OU

CASSOLETTE DE SCAMPIS

Chorizo doux, légumes croquants, tomate et basilic

## En plat principal

FILET DE CANETTE DE BARBARIE DÉGLACÉ AU VIEUX PORTO ;

OU

BALLOTTINE DE VOLAILLE FARCIE AUX GAMBAS

Sauce à l'italienne (tomate, origan et ail);

OU

GRATIN DE POISSON

Scampis, Saint-Pierre, saumon et crevettes sur son lit de pâtes grecques ;

OU

PAVÉ DE BICHE SAUCE POIVRADE

Nos plats sont accompagnés de gratin dauphinois,  
chiconette et fagot d'haricots au lard braisé

## Pour terminer en beauté

À Noël | LA TRADITIONNELLE BÛCHE DE NOËL AU CHOCOLAT GANACHE;

Au Nouvel An | LE DÉLICE PRALINÉ AU NOUGAT.

40€

/per.



20€

/per.

# Menu enfant

## Mises en bouche

ASSORTIMENT DE MINIS CROQUETTES

## Pour commencer

CROQUETTE DE FROMAGE

## En plat principal

VOLAILLE FARCIE

Au jambon, fromage d'Orval, sauce  
champignons crème accompagnée de pâtes

## Pour terminer en beauté

MOUSSE AU CHOCOLAT

Une feuille explicative vous sera fournie afin  
de faciliter au mieux la préparation de votre menu.

# Les Caprices de Julie

## Pour Noël

Les 24 et 25 décembre

Réservations  
au plus tard le 22/12

Enlèvements  
le 24/12

de midi à 17h00

## Pour le Nouvel An

Les 31 décembre et 1<sup>er</sup> janvier

Réservations  
au plus tard le 29/12

Enlèvements  
le 31/12

de midi à 17h00

061/314.541

COMMANDES  
UNIQUEMENT  
PAR TÉLÉPHONE!