

Traiteur

A la carte

Le Foie gras de canard Français 14€ / portion

Mi-cuit / Vin chaud / Orange

Le Saumon gravelax 10€ / portion

Passion & Cébette

Les Escargots de Bourgogne 12€ / Portion

Par 12 pièces

Les Huitres de Bretagne 20€ / Portion

Calibre N°3, par 12 pièces

Servit avec citron et échalote au vinaigre

Le plateau de fruits de mer 120€

1 homard entier / 6 huitres N°3 / Bigorneaux / Bulots / 12 crevettes / 4 Langoustines

Servit avec mayonnaise, citron, beurre salé, échalote au vinaigre et pain de seigle

Chapon rôti entier 180€

Farci aux marrons et aux truffes, purée de pomme de terre, légumes glacés et jus de volaille
à la truffe

Pour 6 personnes

Le Suprême de volaille 20€ / Portion

Sauce aux morilles, purée de pomme de terre et légumes glacés

Le Magret de canard 22€ / Portion

Sauce à l'orange, purée de pomme de terre et légumes glacés

Buche de Noël 5€ / Portion

Passion ou chocolat

Menu traiteur

Menu 3 services

40€

Foie gras de canard
Mi-cuit / Vin chaud / Orange

Le suprême de volaille
Sauce morille, purée de pomme de terre et légumes glacés

La buche de Noël

Menu 4 services

50€

Foie gras de canard
Mi-cuit / Vin chaud / Orange

Les St jacques
En carpaccio à la truffe

Le Suprême de volaille
Sauce morille, purée de pomme de terre et légumes glacés

La buche de Noël

Pour toutes autre demande :

- Menu sur mesure
- Apéritif dinatoire
- ETC...

Veillez nous contacter au 03.82.81.30.56 ou par email : lucas.foschi.traiteur@gmail.com

Toutes les commandes devront être passé au plus tard le **mardi 19 décembre**

Commande par email : lucas.foschi.traiteur@gmail.com ou par téléphone au 03.82.81.30.56