

Menu de Fin d'Année

Apéritif 4.00€

Assortiment de 4 Canapés

Entrées : 9.00€

Millefeuille de Magret fumé et Foie Gras de Canard, gelée de Granny Smith

ou

Saumon en trois façon,

Vinaigrette de Betteraves et Grenade accompagner de son Gressin

ou

Terrine de Foie Gras et confit de Canard, Chutney de Fruits Secs

ou

Verrine fraîcheur (Crumble de tuc et noix, truite fumé, kiwi, fromage frais)

Plats : 15.00€

Brochette de Saint Jacques et Gambas et son Beurre d'Oranges

ou

Tournedos de Lotte et son Infusion de Lard

ou

Pavé de Biche, Sauce Grand Veneur

ou

Filet de Bœuf façon Rossini et son Jus Corsé

ou

Suprême de Chapon, Crème de Morilles

ou

Parmentier Végétal

Garnitures : Ecraser de Patates Douces et Poêlées de Légumes d'Antan

Fromages : 3.50€

Brie, Tête de Moine, Saint Maure et Salade Verte

Desserts : 4.50€

Verrine Exotiques (Crème Diplomate et fruits exotiques)

ou

Macaron Crémeux de Citron Yuzu et ces Framboise Fraiches

ou

Mousse de Chocolat Gianduja, Caramel à l'Orange et sa tuile de Caramel

Pour vos réveillons, réserver vos plats à emporter :

Noël : A réserver avant le Lundi 21 Décembre.

Saint Sylvestre : A réserver avant le Lundi 28 Décembre.

Le Règlement s'effectuera à la réservation.

(Ticket restaurant, chèque vacances, carte bleue, espèces)

5 rue Antoine Lavoisier - ZAC de Belle de Aire Nord
17440 Aytré

Tel : 05.46.41.47.98

Mail : contact@lebelair-traiteur.com

Site Internet : lebelair-traiteur.com

T
R
A
I
T
E
U
R