



## Menu de Fin d'Année

### **Apéritif 4.00€**

Assortiment de 4 Canapés

### **Entrées : 10.00€**

Terrine de Foie Gras au Confit de Canard, Compotée de Figues et son Toast au Pain d'Epices

ou

Tartare de Dorade, Brunoise de Mangues à l'Huile de Vanille

ou

Déclinaison de la Mer

(Rosace de Saumon Fumé, Carpaccio de Saint Jacques et Rillettes de Truite à la Noisette)

ou

Crèmeux aux Cèpes et Mouillette au Foie Gras

### **Plats : 18.00€**

Noix de Saint Jacques Poêlées, Bisque de Crustacés

ou

Filet de Maigre Rôti, Sauce Champagne

ou

Pavé de Biche aux Fruits Rouge

ou

Filet de Bœuf, Crème de Morilles



**Garnitures :** Ecrasé de Patate Douce et Julienne aux 5 Légumes

### **Fromages et ces Fruits Sec : 3.50€**

Coulommiers Truffées, Sainte Maure de Touraine et Salade Verte

### **Desserts : 5.50€**

Verrine Diplomate, Pommes Caramélisée, Eclat de Spéculos

ou

Symphonie aux Deux Chocolat, Crumble façon Mendiant

ou

Crèmeux Mandarines sur Son Biscuit et Ses Framboises Fraiche

ou

Assortiment de 3 Mini Desserts

**Adresse :** 5 rue Antoine Lavoisier 17440 Aytré - **Tel :** 05.46.41.47.98 - **Mail :** [contact@lebelair-traiteur.com](mailto:contact@lebelair-traiteur.com)

**A réserver avant le : Lundi 19 Décembre 2022 pour Noël et le Lundi 26 Décembre pour le Nouvel An.**

**A retirer le :** Noël : Vendredi 23 Décembre de 14h00 à 17h00 ou le : Samedi 24 Décembre de 10h00 à 12h00.

**Nouvel An :** Vendredi 30 Décembre de 14h00 à 17h00 ou le : Samedi 31 Décembre de 10h00 à 12h00.