



Le

Menu de Fin d'Année

Apéritif 4.00€

Assortiment de 4 Canapés

Entrées : 9.00€

Marbré de Foie Gras au Cacao et Gelée de Fruits Rouges
ou

Cannelloni de Saumon Mariné et Chaire de Tourteau
ou

Noix de Saint Jacques Poêlées sur julienne de légumes au Caramel d'Agurmes
ou

Assiette gourmand (Carpaccio de St Jacques, Saumon Fumé, Magret Fumé et Macaron de Foie Gras)

Plats : 17.00€

Dos de Maigre, fondue de fenouil, Beurre lit de Vin
ou

Rôti de Lotte au Jambon de Parme, Sauce Champagne
ou

Pavé de Cerf Forestier et crème de Morilles
ou

Filet de Bœuf rôti à la Périgourdine

Garnitures : Trilogie de Carottes et Patate Douce façon Kouglof

Fromages : 3.50€

Brie, Tête de Moine, Saint Maure et Salade Verte

Desserts : 5.50€

Verrine à l'Ananas, Mangue et Fève de Tonka
ou

Macaron aux deux Chocolats et sa Crème Mentholée
ou

Tiramisu au Caramel au Beurre Salé
ou

Assiette de 3 Mignardises par personne



T

R

A

I

T

E

U

R

Bel

Air

N'hésitez pas à réserver vos plats à emporter :

Noël : A réserver avant le Lundi 20 Décembre - **Saint Sylvestre :** A réserver avant le Lundi 27 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