

Apéritif 6.00€

Assortiment de 4 Canapés Salés Froids

Entrées 12.00€

oie Gras mi cuit Pistaches, Amandes et Fruits Sec, Gelée de Pineau et Pain aux Céréales

Tartare de Saumon aux Lentilles Beluga et Fruits de la Passion

Filet de Maigre façon Gravlax mariné à la Betteraves et son Pain de Campagne

Cannelloni de Truite Marinée, Farci au Crabe et sa Crème Acidulée

Plats Chauds 20.00€

Rôti de Lotte au lard et son Jus de Viande

Saint Jacques et Langoustines Rôties, Bisque de Langoustines

Suprême de Chapon Pané au Pain d'Epices

Filet de Bœuf façon Rossini, Sauce Foie Gras

Garnitures : Rose de Pommes de terre, Légumes d'Hivers

Fromages et Fruits Sec 4.00€

Brie de Meaux, Rocamadour et Salade Verte

Desserts 6.00€

Verrine Tiramisu Mangues et Ananas

ou

Lingot aux fruits rouges, Litchi et son coulis

Symphonie Noisettes, Chocolat et Noisettes Grillées

ou

Assortiment de 3 Mini Desserts

5 rue Antoine Lavoisier 17440 Aytré - 05.46.41.47.98 - contact@lebelair-traiteur.com

A réserver avant : Mardi 19 Décembre pour Noël - Mercredi 27 Décembre pour Nouvel An

A retirer : Samedi 23 Décembre de 10h00 à 18h00 pour Noël - Samedi 30 Décembre de 10h00 à 18h00







































