VOTRE TRAITEUR **AIXO ÈS BÉ** VOUS PROPOSE

POUR VOS REPAS DE FÊTES DE FIN D'ANNÉE

CARTE DES FÊTES

☐ MENU À 47€

- **4** CANAPÉS FESTIFS
- + **1** ENTRÉE AU CHOIX
- + **1** PLAT AU CHOIX
- + FROMAGE
- + DESSERT AU CHOIX

☐ MENU À 63€

- **4** CANAPÉS FESTIFS
- + **1** ENTRÉE AU CHOIX
- + **2** PLATS AU CHOIX
- + FROMAGE
- + DESSERT AU CHOIX

COMPOSER VOUS MÊME VOTRE MENU



CARTE SPÉCIALE FÊTES
DU 15 DÉCEMBRE 2026 AU 15 JANVIER 2027

ARRHES 50% À LA COMMANDE

FORFAIT LIVRAISON 1€/KM OU SUR PLACE

VOS REPAS DE FÊTES A DOMICILE

4 CANAPÉS FESTIFS (HORS FORMULE 2,50€ L'UNITÉ)

- ✔ Œufs de lump en deux couleurs sur crème épaisse d'Isigny
- ✔ Roulé de truite fumée crème à l'aneth sur blinis
- ✔ Foie gras sur pain d'épices accompagné de chutney mangue
- ✔ Tranchette de jambon serrano cébo sur pan tomate

ENTRÉE AVEC GARNITURE (HORS FORMULE 14€ L'UNITÉ)

FROIDE

- ☐ Feuilleté escargots aux amandes
- ☐ Foie gras maison au muscat, briochette, accompagné de chutney mangue
- ☐ Demi-homard Breton à la parisienne (supplément + 7€)
- ☐ Saumon en 3 façons: saumon fumé, gravlax et mariné, chantilly d'aneth et toast brioché (supplément +2€)

CHAUDE (À RÉCHAUFFER)

- ☐ Coquille Saint Jacques (2noix) à la Normande
- ☐ Vol au vent de ris de veau accompagné de morilles (supplément +2€)

PLAT POISSON AVEC GARNITURE (HORS FORMULE 18€ L'UNITÉ)

- ☐ Ombre chevalier sauce beurre blanc et pistil de safran
- ☐ Pavé de sandre sur lit de fenouil orangé
- ☐ Pavé de turbo sauce au champagne (supplément +5€)
- ☐ Demi langouste thermidor (supplément +7€)
- ☐ Brochette de lotte (200G) à l'armoricaine et chips de panetta (supplément +2€)

ACCOMPAGNEMENT INCLUS

Riz safrané et croustillants de légumes



PLAT VIANDE AVEC GARNITURE (HORS FORMULE 18€ L'UNITÉ)

- [ ] Suprême de pintade aux morilles
- [ ] Tournedos de canard aux agrumes (supplément +1€)
- [ ] Souris d'agneau confite, miel et thym (supplément+5€)
- [ ] Suprême de chapon sauce suprême (supplément +3€)
- [ ] Sauté de cerf sauce grand veneur

ACCOMPAGNEMENT INCLUS

Pommes de terre hasselback, croustillant de légumes, oignons et marrons glacés

PLATEAU DE FROMAGES (HORS FORMULE 4€ L'UNITÉ)

DESSERT (HORS FORMULE 6€ L'UNITÉ)

- [ ] Trois mignardises des fêtes (supplément +1,5€)
- [ ] Bûche marrons, vanille et insert framboise
- [ ] Bûche aux 3 chocolats enrobage rocher
- [ ] Bûche mangue praliné
- [ ] Pavlova des fêtes fruits de saison

HORS FORMULE LE CHEF VOUS PROPOSE BALLOTINE SOUS VIDE DE FOIE GRAS AU MUSCAT FAIT MAISON 500G-50€

RÉSERVATION AU PLUS TARD 7 JOURS AVANT LE JOUR DE LIVRAISON

TRAITEUR AIXO ES BE

TEL: 04 68 98 18 91 – 06 52 76 75 10
Mail: aixoesbe@outlook.fr

10 RUE SAINT EXUPÉRY ZONE D'ACTIVITÉS LA TUILERIE
66740 SAINT GENIS DES FONTAINES

RÉSERVATION

NOM / PRÉNOM : .....

ADRESSE : .....
.....

DATE DE LIVRAISON : .....

