55 €
/pers.

MENU TRAITEUR DE FÊTES

Menu à emporter pour les 24 et 31 décembre 2026
A réserver pour les 20 et 27 décembre 2026



Célébrons ensemble

ENTRÉES

Gravlax de saumon | Mayonnaise à l'aneth | Pickles de légumes

ou

Magret fumé |Choux-fleurs rôtis | Émulsion amandes

PLATS PRINCIPAUX

Suprême de pintade | Purée aux marrons | Chicons braisés

ou

Cannellonis de homard | Sauce bisquée | Broccolinis sautés

DESSERT

Pavlova de Fêtes



L'art des mets

CARTE TRAITEUR DE FÊTES

Plats à emporter pour les 24 et 31 décembre 2026
A réserver pour les 20 et 27 décembre 2026

Célébrons ensemble



ENTRÉES

Demi-homard façon Belle-vue	Prix du jour
Bisque de homard (1l)	15€
Foie gras Maison Mitteault | Échalotes caramélisées | Grenades | Chutney mangues-gingembre	19€
Cassolette de scampis & moules | Sauce champagne	19€
Ravioles de champignons | Sauce vin jaune	19€

PLATS PRINCIPAUX

Saint-Jacques snackées | Crémeux topinambours fumé | Sauce aux amandes	23 €
Filet de biche | Sauce grand veneur | Pomme aux airelles | Gratin Dauphinois	29 €
Magret de canard | Épices | Mousseline de pommes de terre et éclats de châtaignes | Céleri-rave confit	24€

DESSERT

Inspiration du chef	14€

L'art des mets