MENU DU NOUVEL AN 2027

À la carte

Cocktail du Nouvel An : 8.00 €

- Mini tatin de pommes et son médaillon de foie gras, gelée de porto blanc.
- Blinis avec son crabe royal et sa crème acidulée.
- Gougères au fromage garnies d'une rosace de crème truffée.
- Navette brioché à la truite fumée et son fromage frais.
- Mini tartelette salé ronde tomate basilic et son avocat au yuzu et homard.

Entrée au Choix : 14.00 €

- **Saumon gravelax** rubis en rosace, blinis. Crème fouettée avec son mascarpone au jus de yuzu. / Crème de mangue, gingembre, Philadelphia.
- **Foie Gras mi-cuit,** pain d'épices maison, fleur de sel, mignonette poivre de Kâmpôt, / éclats de pistaches torgues. Oranges confite, dattes de Medjool.
- Cassolette de lotte, crevette, écrevisse, sauce crustacée au Noilly Prat. Gratinés de chapelure et poudre d'amande, filet d'huile d'olive, tuile parmesan, coriandre.

Plat au Choix : 24.00 €

- **Chapon rôti aux marrons et cèpes, jus truffé.** Purée de patates douce et légumes d'hiver glacés.
- **Tournedos de canard** à la périgourdine, sauce aux cèpes. Pressé de pomme de terre aux champignons, tatin d'oignon confit, tuile parmesan.
- **Médaillons de lotte** pochés au lait de coco, citronnelle, gingembre, sur son lit de fondue de poireaux.
- Timbale de riz Thai, légumes d'hiver sur fondant de butternut et patate douce. Sauce coco, cognac, morilles.

Dessert au Choix : 6.00 €

- **Précieux Chocolat Caramel :**
  Base feuillantine pralinée entourée de biscuit cacao, bavaroise au chocolat, cœur caramel beurre salé. Sauce démoniaque chocolat.
- **Navette Coco Ananas :**
  Insert crémeux exotique, ananas, biscuit coco et céréales chocolatées, mousse ananas, velours blanc, ganache coco. Coulis exotiques.
- **Précieux Citron Yuzu :**
  Biscuit joconde cannelle et pralin, crémeux citron yuzu, mousse façon cheesccake, gelée citron, zeste de citron vert. Coulis exotiques.

POUR COMMANDER : TRAITEUR@78APG.COM **ou 07 71 64 14 03 ou 01 74 58 27 99**
Avec Votre Nom, Prénom, Téléphone Portable, Mail, Adresse Postale. Pour le 31ou 01
Ainsi que votre choix, afin d'établir un bon de commande pour nous.

Réservation des commandes jusqu'au :
DIMANCHE 27 DÉCEMBRE 2026 AVANT 22 h 00,
Pour le repas de Nouvel An du Jeudi 31 décembre 2026
Et du Vendredi 01 janvier 2027

Retrait des commandes le Jeudi 31 décembre 2026 de 11 h 00 à 16 h 00.
Au 8 place de Verdun 78790 Septeuil.
Un horaire de passage vous sera communiqué 2 jours avant.
Paiement en chèque, virement ou l'appoint en espèce.

MENU ENFANT 16 €

Portion pour Enfant jusqu'à 12 ans.

Entrée :
Roulé de pain de mie façon bûche de noël, fromage frais Philadelphia, jambon supérieur Label Rouge.

Plat Principal :
Sauté de volaille, pressé de rattes au beurre, gratiné à l'emmental, jus de volaille.

Dessert :
Précieux Chocolat Caramel, sauce démoniaque chocolat.

FOIE GRAS DE CANARD CUIT ENTIER MAISON

Bûche en portion de 05 pers de 250 gr sous vide à découper	35 €
Bûche en portion de 10 pers de 500 gr sous vide à découper	70 €
Bûche en portion de 15 pers de 750 gr sous vide à découper	105 €
Bûche en portion de 20 pers de 1000 gr sous vide à découper	140 €

Bonne Année 2027