

Les Fêtes Gourmandes 2025/2026

Apéritif / Assortiment de 7 pièces froides > 12€

- # Brochette de gambas marinée au Yuzu
- # Pipette de saint-Jacques, coulis mangue passion
- # Macaron chèvre, miel & pignons
- # Eclair au crémeux de champignons et ciboulette
- # Tartelette au Gorgonzola et poire du Pays
- # Navette de foie gras mi-cuit et mangue poêlée
- # Blinis ceviche de daurade, crème à l'aneth & concombre

Entrées

- # Opéra de foie gras français, compotée de poire à la vanille de Mayotte et Poivre de Séchuan, tuile d'amandes torréfiées > **16.50€**
- # Ceviche de Daurade aux agrumes, sauce vierge et tuile aux Agrumes > **16.50€**
- # Feuilleté de fruits de mer et sa crème safranée > **13€**

Poissons & Viandes

- # Filet de turbot, crème safranée > **22€**
 - # Blanquette de saumon, crème au vin blanc et à l'estragon > **17€**
 - # Emincé de pintade, sauce aux giroles > **13.50€**
 - # Demi magret laqué au miel et épices de Noël > **17.50€**
 - # Gigolette de canard confit, tartare de pêche et sauce au vin de Collioure > **15€**
 - # Filet de veau Wellington, sauce au Banyuls > **25€**
- Toutes les plats sont accompagnés d'un palet de pommes de terre et d'un tonnelet de courgette farci aux légumes d'hiver (Accompagnement seul vendu **4.50€**)

Plateau de Fromages pour 3pers. 11€

- # Manchego, Tome de chèvre du Pays, saint-Nectaire et chèvre frais aux fruits secs, pâte de coing



Espace La Devèze / GRAZIDE Traiteur

22, rue Alfred Sauvy - 66450 Pollestres
04 68 85 37 90 - 06 27 38 13 51
espaceladeveze@neuf.fr - www.espaceladeveze.fr
www.facebook/espaceladeveze
SIRET 444 665 541 00017

Desserts

- # Pavlova crémeuse framboise & pistache > **5€**
- # Délice choco-vanille, croustillant aux chouchous > **5€**
- # 5 Mignardises sucrées > **5.50€**
 - > Macaron mangue-coco
 - > Tartelette aux pralines roses
 - > Eclair café & tonka râpée
 - > Mini Pavlova pistache & framboise
 - > Délice choco-vanille & chouchous

Options

- # Assortiment de **4 Cassolettes chaudes** > **19€**
 - > Blanquette de saumon, crème au vin blanc et à l'estragon
 - > Emincé de pintade aux giroles
 - > Parmentier de canard confit et patates douces
 - > Foie gras poêlé et fruit rôti
- # **Cocktail Agrum's** à base de vin blanc pétillant, liqueurs de Pamplemousse & Framboise 0.50l > **6€**
- # Plateau Chiffonnade de **Jambon Guijuelo** & Pain con tomate 200g pour 3/4 pers > **27€**
- # Plateau de Chiffonnade de **Saumon Gravlax**, Pain polaire et Fromage frais 200g pour 3/4 pers > **28€**
- # Plateau mini Médallions de **Foie gras** mi-cuit au Maury, Chutney Oignons rouges et Fleur de sel du Roussillon 200g pour 3/4 pers. > **34€**
- # Plateau de **mini-Burgers** 6pc. Boeuf & Cheddar > **14€**

Vous «Fêtes» une bonne action ! Nous nous engageons à reverser 10% du montant des Commandes des 24 et 31 décembre 2025 à l'Association Proj'aide 66.

Retrait des commandes : nous vous accueillons les 24 et 31 déc, de 11h à 17h30, au 22, rue Alfred Sauvy à Pollestres. Merci de préciser l'heure d'enlèvement à la commande.

Retour de Matériel : une permanence sera assurée les 29, 30, 31 déc, de 9h à 14h, pour le matériel du 24 déc. et les 9 et 10 janvier pour le matériel du 31 décembre.

Le matériel doit être rendu propre dans un délai de 15 jours après la prestation. Si indisponibilités à ces dates, nous consulter.