



FUSION TRAITEUR

*Carte des Fêtes
de fin d'année*



POUR VOTRE APÉRITIF FESTIF Prix ttc à la pièce

Saumon Gravlax au poivre de Timur les 100 gr : 14 €
*Servi avec une crème raifort & des blinis. **

Gougère fourrée aux brisures de truffe melanosporum * 3,50 €

Gougère des sous-bois, champignons & noisettes * 2,50 €

Gougère au comté AOP & noix* 2,50 €

Sphère de patate douce à l'orange, anguille fumée 2,50 €

Sphère de carotte, gamba tandoori 2,00 €

Tartelette d'oeufs de saumon & aneth, crème fumée 2,50 €

Le plateau de 12 pièces cocktails 24 €

COMPOSITION : Gougères des sous-bois champignons et noisettes X3, gougères au comté AOP et noix X3, Sphère de carotte et gamba tandoori X3, Tartelettes d'oeufs de saumon, aneth et crème fumée x3.

Le plateau de 25 pièces cocktails 48 €

COMPOSITION : Gougères des sous-bois champignons et noisettes X5, Gougères au comté AOP et noix X5, Sphère de carotte et gamba tandoori X5, Tartelettes d'oeufs de saumon, aneth et crème fumée x5, Sphère de patate douce à l'orange et anguille fumée X 5.

** Nos gougères sont fourrées avec une sauce mornay ou béchamel.*

LES ENTRÉES Prix ttc à la portion

LES NOIX DE SAINT-JACQUES EN COQUILLE À GRATINER

Petite entrée (1 coquille) 9 €

Grande entrée (2 coquilles) 17 €

Fondue de poireau & topinambour, velouté de st-jacques.

LE BOUDIN DE SAUMON BRIOCHÉ pour 6 personnes 90 €

Boudin blanc au saumon gravlax, enveloppé d'une brioche gourmande au beurre, accompagné d'un coulis aux herbes fraîches.

LE TOURTEAU GRATINÉ À L'ANTILLAISE 18 €

Tourteaux d'atlantique cuits par nos soins, émiettés, agrémentés de piment et d'ingrédients gardés secrets. Prêts à gratiner au four.

LE VELOUTÉ DE CHÂTAIGNE ET COURGE 33 cl	8 €
Avec supplément truffe	14 €
LE VELOUTÉ DUBARRY TRADITIONNEL 33 cl	8 €

PLATS DE VIANDES ET DE POISSONS

Prix ttc à la portion

CHAPON FERMIER FARCI AUX CHAMPIGNONS ET MARRONS	18 €
<i>Trompettes, cèpes, marrons, jus de braisage.</i>	
POITRINE DE COCHON DU MONT VENTOUX CONFITE A L'AIGRE DOUX	16 €
<i>Viande fondante en cuisson lente, glacée au miel de lavande et vinaigre de grenade, jus aigre doux.</i>	
PINTADE FERMIERE FARCIE AUX MORILLES	22 €
<i>Sauce au porto.</i>	
LOTTE ET MOULES DE BOUCHOT AOP DU MONT-SAINT-MICHEL, SAUCE AU RIESLING ET POIVRE VERT DE MADAGASCAR	24 €
CANNELONI DE GAMBAS ET SA BISQUE	22 €
<i>(à gratiner)</i>	

PLAT VÉGÉTARIEN

TOURTE FEUILLETÉE FAÇON CHOUX FARCI pour 2 personnes	24 €
<i>Champignons et châtaignes.</i>	

ACCOMPAGNEMENTS

Gratin dauphinois nature	4 €
Gratin dauphinois aux brisures de truffes	8 €
Purée de courge musquée & butternut	5 €
Purée de patates douces & éclats de châtaignes	5 €

LES BÛCHES DE NOËL

VANILLE CITRON 4/5 ou 8/10 personnes 27 €/52 €

Un équilibre parfait entre l'acidité du citron jaune et la douceur de la vanille.

COMPOSITION : Crème montée et bavaroise vanille, confit citron jaune vanille, confiture de lait, meringue croustillante, gâteau moelleux vanille citron.

CHÂTAIGNE & KALAMANSI 4/5 ou 8/10 personnes 27 €/52 €

Découvrez le mariage entre la gourmandise de la châtaigne et l'exotisme du Kalamansi, un agrume des îles proche de la clémentine.

COMPOSITION : Chantilly à la châtaigne, crémeux châtaigne, confit kalamansi, gâteau moelleux à la farine de châtaigne, croustillant noisette.

CHOCOLAT & BANANE FLAMBÉE 4/5 ou 8/10 personnes 27 €/52 €

Une bûche réconfortante, aux goûts indémodables.

COMPOSITION : Ganache montée cacao lacté caramel, mousse chocolat 65%, compotée banane flambée, caramel fève de tonka, gâteau moelleux banane cacao.

LE DESSERT DE LA ST-SYLVESTRE

PAVLOVA AUX FRUITS EXOTIQUES

Pour 4 personnes 23 €

Pour 8 personnes 46 €

(Uniquement valable en retrait le 31 décembre)

Conditions : Quantité limitée, pensez à commander!
Arrêt des commandes le 16 décembre.



06 49 56 66 97 - www.fusiontraiteur.fr
fusiontraiteur@outlook.com

3, rue Isaac Newton (à côté du SUPER U), ZA du Salat
13310 Saint-Martin-de-Crau

