Menu des Fêtes

Traiteur • 24, 25 et 31 Décembre







THON ROUGE

Carpaccio, pickles, agrumes, herbes fraîches,
thon fumé, huile aromatisée.

FOIE GRAS EN TERRINE

Chutney à la mangue, vinaigre de xérès et sa brioche.

RAVIOLE DE HOMARD

Crème de parmesan et truffe, butternuts braisés.
(Sauce sans truffe possible)

VOLAILLE FARCIE

(Alternative poisson : filet de bar)
Aux marrons, jus réduit au vin jaune, gratin dauphinois,
légumes du moment.

L'INCONTOURNABLE BÛCHE

Façon Ferrero
Ou
Fruits rouge, chocolat blanc

3 services : 58€ • 4 services : 72€ • 5 services : 82€

RÉSERVATION OUVERTE

toquechezvous@hotmail.com