

DES FÊTES GOURMANDES

Avec Inséparables Traiteur

Menu à 55€

AMUSES BOUCHES

Huître en gelée de pomme & coriandre
ou

Compression de tourteaux, céleri & pomme,
vinaigrette passion

ENTRÉES

Carpaccio de Saint-Jacques, crème au yuzu
& caviar de hareng

ou

Fines tranches de boeuf, gel au gingembre &
mangues, vinaigrette aux herbes

PLATS

Bar & langoustine rôti, panais glacé & pommes de
terre vitelotte, bisque de langoustine au calvados
ou

Tourte de canard & foie gras, embeurré de choux
aux lard, jus de canard

ou

Canette en deux façons, cuite aux épices douces,
polenta crémeuse, morilles & trompettes,
réduction de jus de canard truffé

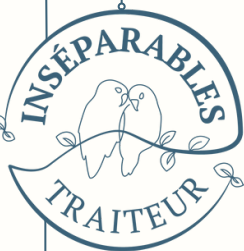
Assiette de fromages affinés & fromages de la région

DESSERTS

Buchette cappuccino, crumble au café,
crémeux vanille & tonka

ou

Tatin de poires, praliné de pécan,
crème légère à la vanille de Madagascar



*Merry
Christmas*

*Happy
New Years*

APÉRITIF
5 pièces cocktails
8 €

Champagne
en direct
producteur
28 €

Produits Frais
& Fait maison

DES FÊTES GOURMANDES

Produits de fêtes

FOIE GRAS MI-CUIT

100 g	13,50 €
250 g	32,50 €
500 g	62,50 €
1 Kg	120 €



SAUMON FUMÉ

100 g	8 €
200 g	16 €
400 g	30 €
500 g	37 €



MAGRET DE CANARD FUMÉ

1 à 3	18 € / pièce
+ de 4	15 € / pièce



Nos produits sont faits maison ! Le foie gras est conditionné sous vide (et non en bocal) pour une bonne conservation, une ouverture facile et une découpe nette. Idéale pour les fêtes.