



TRAITEUR DES GARRIGUES
ORGANISATEUR DE RECEPTIONS



Repas de fête à 26.00 € ttc par personne

Plateau gourmand

Jambon de Parme	1/2 tr
Foie gras mi-cuit au chutney de figes	25 gr
Terrine gasconne	25 gr
Médaillon de langouste en terrine d'écrevisses et poisson	30 gr
Saumon fumé	30 gr
Crevettes sauce aioli	2 pièces

Salade de Saint Jacques et écrevisses aux éclats de mandarine	100 gr

Plat et accompagnement

Sur une tarte fine d'oignons confits et trompettes de la mort, filet de bœuf rôti sauce au foie gras , poêlée de fèves
ou
Tournedos de canard Rossini, velouté aux cèpes, croquant à la tomme fraiche et ses brisures de marron poêlées
ou
Pavé de biche rôti, sauce grand veneur, fondant de vitelotte aux éclats d'amandes et polenta aux tomates cerises
ou
Sur une pomme ana, palet de veau Aveyronnais, velouté aux morilles et son tonnelet de courgette aux champignons

Dessert

Nuit blanche
« croustillant chocolat-noisette et 2 biscuits à la noisette garnis d'une mousse de chocolat blanc avec cœur de confiture de lait »
ou
Macaronade mandarine impériale-mûre
« Crèmeux à la mandarine impériale au cœur de compotée de mûre entre deux biscuits macaronnés moelleux »
ou
Précieux chocolat-caramel
« Sur une base praliné feuillantine entourée de biscuit cacao, bavaroise au chocolat et cœur de caramel au beurre salé »



TRAITEUR DES GARRIGUES
ORGANISATEUR DE RECEPTIONS

Option :

Le plateau du fromager (avec supplément de 2€)

Camembert au lait cru, Comté extra AOC, Roquefort « Baragnaude », Saint Marcellin

