



TRAITEUR DES GARRIGUES
ORGANISATEUR DE RECEPTIONS

REPAS

Nappage des tables tissu blanc, serviettes tissu, verres à vin, verre à eau, flûtes, assiettes carrées blanches, couverts novolo, salières et poivrières, corbeilles à pain, seaux à glaçons et glaçons

PLAT ET ACCOMPAGNEMENT

Viande

Tournedos de magret de canard rôti, sauce bigarade et son coulant de céleri au jus corsé de champignons sauvages

Sur une tatin de tomates et courgettes, carré d'agneau rôti aux herbes des garrigues, jus de serpolet
(Supplément : 2 €)

Sur un écrasé de pomme de terre, médaillon de mignon de porc, coulis de chèvre à la moutarde blonde

Pavé de veau poêlé au velouté de Morilles et son croquant de pommes de terre à la tomme fraîche

Caille désossée au foie gras, velouté de cèpes et son risotto crémeux

Sur une tarte fine d'oignons confits et trompettes de la mort, filet de bœuf rôti
(Supplément : 4 €)

Poisson

Loup rôti sur peau, velouté de coquillages au champagne, fricassée de jeunes poireaux et pommes de terre aux herbes potagères

Sur un pressé de légumes confits aux olives et basilic, filet de dorade royale étuvée à l'émulsion d'olives

Accompagnement complémentaire (Viandes et poissons)

Mini brochette de légumes confits à l'huile d'olive

FROMAGE

Plateau de fromages : « Camembert, Cantal entre deux, Fourme d'Ambert, Bûchette de chèvre »

Possibilité de personnaliser votre plateau de fromages

½ Pélardon mariné à l'huile d'olive et aux herbes servi à l'assiette