



Menu des fêtes 2011



06 70 58 08 94

www.mathilde-traiteur-gourmand.com

Menu des fêtes 2011

/ Menu des fêtes 2011 /

Amuse bouche gourmand : 18 €

Plateau de 16 pièces

Carpaccio de canard réduction balsamique, rouleau d'hiver au crabe des neiges,
Crème brûlée de foie gras et pain d'épices, verrine de saint jacques aux agrumes

Entrée: 10€

Fraîcheur de homard aux deux céleris

Croustillant de caille sauce foie gras

Tarte de Noël aux ris de veau

Royale de foie gras et artichauts, gelée de porto



06 70 58 08 94

www.mathilde-traiteur-gourmand.com

Menu des fêtes 2011

/ Menu des fêtes 2011 /

Plat: 16€

Cassolette de lotte au champagne
Fricassée de chapon fermier au vin jaune
Gambas et saint jacques en nage de crustacés
Palet de veau aux morilles, poêlée de Noël

Fromage: 3 €

Brie farci au miel et fruits séchés
Rocamadour pané sur pain croustillant
Plateau de 3 fromages



06 70 58 08 94

www.mathilde-traiteur-gourmand.com

Menu des fêtes 2011

/ Menu des fêtes 2011 /

Bûche chocolat intense



Biscuit moëlleux,
croustillant praliné,
mousse chocolat noir

Bûche Vénitienne

Biscuit amande, mousse
onctueuse au mascarpone,
coulis de fruits rouges



Bûche Poire

Mousse poire, biscuit
pain d'épices, poires rôties

Toutes nos bûches sont proposées en format individuel (3,50 €),
4 (13 €), 6 (20 €), 8 (26 €) ou 10 (32 €) personnes

06 70 58 08 94

www.mathilde-traiteur-gourmand.com