

Conditions de réservation

Date limite de commande :

Pour le 24 Décembre : le 19 Déc.

Pour le 31 Décembre : le 26 Déc.

Contact :

09.51.50.75.90

traiteur74@gmail.com

Les commandes sont à retirer dans nos locaux avant

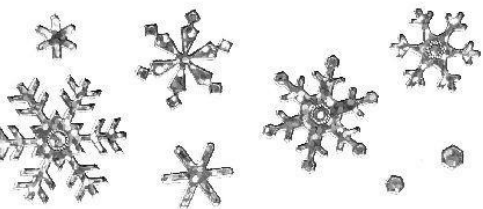
17h30 les 24 et 31 Décembre :

8 chemin des Drébines

74200 Thonon

Livraison selon disponibilités

Règlement : chèque ou espèce uniquement



Fêtes de fin d'année 2015

Tendance & Tradition

Traiteur

Thonon



09.51.50.75.90

traiteur74@gmail.com

Menu à 18 €

Entrée à définir :

Duo de Tartare de saumon fumé et mariné
Aumônière de chèvre au miel et aux épices

Plat à définir :

Pavé de saumon, chutney d'algues à l'orange
Accompagné de riz sauvage et légumes croquants

Suprême de pintadeau sauce crémeuse au vin blanc
et girolles
Accompagné de marrons et écrasé de pommes de
terre à l'huile d'olive

Les Macarons salés ...

Assortiment

Foie gras, nougatine de noix

Chèvre frais, pistou de roquette, sésame noir

Saumon fumé, Bergamote

Par 6 : 10,80 € / Par 12 : 21,60 € / Par 18 : 23,40 €



Menu à 24,50 €

Entrée à définir

Terrine de Foie Gras Maison et duo de chutney du
moment
Millefeuille de saumon fumé à la crème d'aneth

Plat à définir

Magret de canard aux framboises
Accompagné de pommes Anna et légumes croquants

Quasi de veau piqué à l'ail et réduction de
balsamique au romarin
Accompagné d'une purée de potimarron et pomme de terre,
fagot de haricots verts

Sauté de Chapon aux Morilles
Accompagné de marrons et écrasé de pommes de terre à l'huile
d'olive

Gourmandises salées ...

Brioche au foie gras et figue, Magret de canard fumé et mascarpone à la mangue sur pain d'épices, Brochette de crevette marinée gingembre et citronnelle, Moelleux au poivron crème d'avocat et miette de crabe, Focaccia de saumon fumé et crème d'agrumes, Verrine de queues d'écrevisses anisées et pamplemousse, Œuf de caille à la mousse d'asperge et caviar de tomates, Toast fromage de chèvre frais et piquillos

Plateau de 32 : 41,60 €

Plateau de 64 : 83,20 €

Plateau de 96 : 124,80 €



Entrée

Terrine de Foie Gras Maison accompagné d'un chutney de
poires au Gingembre et d'un chutney d'oignons
La part de 70 g : 11 €
Duo de Tartare de Saumon fumé & mariné : 6 €
Millefeuille de saumon fumé à la crème d'aneth : 9,50 €
Délice de queues d'écrevisses aux courgettes et girolles
10 €

Plat

(accompagnement inclus à choisir dans les menus)

Suprême de pintadeau sauce crémeuse au vin blanc et
girolles : 13 €
Pavé de saumon, chutney d'algues à l'orange : 13 €
Magret de Canard aux framboises : 16 €
Homard rôti au beurre d'orange (400 à 450 g) : 36 €
Chapon entier (env. 3kg – 6/8 pers) aux marrons et sauce
aux Morilles : 90 €
Filet de bar sauce vierge Basilic & Citron vert 16 €



Mignardises ...

Mini Paris-Brest, Mini Macarons, Verrine Ispahan, Mini religieuse,
Mini Tartelette Citron, Mini Tiramisu aux pommes et caramel au
beurre salé

Plateau de 24 : 31,20 €

Plateau de 48 : 62,40 €