

Mon traiteur pour Noël c'est DEPREYTERE

commercial@groupe-depreytere.fr
01.64.45.80.60



Pièces cocktail

Verrine tartare de saumon	1.30 €
Tartare de thon asiatique	1.30 €
Wrap saumon crème ou coppa	1.30 €
Crevettes épicées et daikon	1.30 €
Craquant mousse de foie gras doré	1.30 €
Mini cuillère mini St Jacques agrumes	1.30 €
Brioche aux escargots	1.30 €
Tempura wasabi crevette	1.30 €
Cougère briarde	1.30 €
Quiche foie gras et poire	1.30 €
Feuilleté chèvre miel	1.30 €
Bouchée roulée de St Jacques au concombre	2.30 €

Plats

Filet de cerf en croûte sauce foie gras & noisettes	16 €
Châpon farci et son jus de viande	15 €
Tournedos de canard sauce à l'orange	16 €
Médaille de volaille sauce foie gras	12 €
Filet de bar sauce homardine	14 €
Pavé de turbot sauce aux agrumes	16 €

Accompagnement au choix (2 à choisir)

- Purée d'antan
- Purée truffée
- Patate douce et oignons confits
- Poêlée forestière gourmande
- Mousseline de butternut
- Poêlée festive (pois gourmands, carottes jaunes, courgettes, miel, abricots)

Entrées

Riz de veau aux champignons	12 €
Feuilleté d'escargots	11 €
Feuilleté de petites St Jacques	12 €
Mille-feuille foie gras et pomme	12 €
Duo de St Jacques et écrevisses	12 €
Tranche de foie gras aux figues	12 €
Mille-feuille scandinave aux deux saumons	12 €
Demi langouste	18 €
mayonnaise maison et sa garniture	

Desserts

Bûche mousse pralinée	4 €
Omelette norvégienne	4 €
Bûche glacée	4 €
Bûche au champagne	4 €

