



Menu de Fêtes



Entrée

Délicates ravioles de gambas, bisque parfumée et relevée d'un souffle de wasabi

Foie gras poêlé, caressé d'un bouillon thaï aux notes épicées, accompagné de petits légumes croquants et sa brioche

Douceur feuilletée aux échalotes confites, éclats de magret de canard séché maison et ricotta crémeuse

Plat

Pavé de biche basse température, nappé d'une sauce vin chaud épicé, lingot doré de pommes de terre et ses petits légumes d'hiver

Châpon rôti aux morilles, parfumé au vin jaune et foin, tatin de pommes de terre et sa poêlée de légumes d'hiver

Filet de truite confit à l'huile d'agrumes, beurre blanc, condiment fenouil, risotto de fregola sarda et son crémeux de panais à la vanille

Prix : 35 €
39 € apéritif
compris



fresh
traiteur



Les petits plus de Fresh Traiteur



Menu de Noël & Apéritifs – 39 € / personne

Pour commencer les festivités, laissez-vous tenter par un assortiment de 4 bouchées raffinées :

Brioche au miso, fenouil aux agrumes et saumon gravlax
Pain d'épices maison, foie gras et gelée de mangue
Croque-Monsieur à la truffe
Burger de magret séché maison et confit d'échalotes

Nos incontournables à partager :

Lingot de foie gras au gris de Toul – 9,50 € / 75 g
Saumon gravlax aux agrumes – 16 € / 200 g
Plateau de fromages – 25 € pour 4 personnes

Cette année, nous avons le plaisir de collaborer avec la pâtisserie FAP, qui nous a préparé de délicieuses bûches signatures :

Bûche Chocolat Lait et Praliné 6,50 € / la part
Bûche Mangue , Passion et Coco 6,50 € / la part



Composez votre menu à la carte
Choisissez librement selon vos envies :

Entrée – 15 €
Plat – 23 €



fresh
traiteur