



MENUS FÊTES

BY **fresh**
traiteur



Menu à 40,00€

MISES EN BOUCHE

Macaron au parmesan et à la truffe
Panna cotta de foie gras et chocolat
Cuillère de tartare de Saint Jacques à l'huile de truffe
Mauricette à la truite fumée et au raifort

ENTRÉE

Mille-feuille de foie gras
OU
Lentilles en deux façons et truite fumée

PLAT

Filet de bœuf de Noël duxelles, gratin dauphinois et purée de céleri caramélisée
OU
Tajine de lotte et saumon, riz crémeux aux petits pois et au safran

DESSERT

Coupe Mont Blanc
OU
Bûche de chocolat Tonka
OU
Bûche exotique

Menu à 25,00€

ENTRÉE

Charlotte de canard et potimarron
OU
Dôme de poisson et caviar de hareng

PLAT

Cocotte de volaille aux champignons et sauce foie gras pomme de Terre
Grenaille et poêlée de légumes
OU
Pavé de lieu airelles, quinoa et poêlée de légumes

DESSERT

Coupe Mont Blanc
OU
Bûche de chocolat Tonka
OU
Bûche exotique

Cocktail festif 19.50€

Macaron au parmesan et truffe
Cupcake de canard
Panna cotta de foie gras et chocolat
Mauricette à la truite et au raifort
Cuillère de tartare de Saint Jacques à l'huile de truffe
Velouté de potimarron et de butternut
Blini de crevettes marinées au caviar
Bun de magret de canard compotée d'oignons
Nem de reblochon
Panaché de vieux légumes en verrine

Macaron exotique
Baba aux agrumes
Cupcake tout chocolat
Verrine cheesecake au litchi
Pain d'épices gourmand

OU

COMPOSEZ VOUS MÊME !

COCKTAIL 5 PIÈCES : 6.50 €
COCKTAIL 7 PIÈCES : 9.10 €
COCKTAIL 10 PIÈCES : 13.00 €
COCKTAIL 13 PIÈCES : 16.90€

Menu de Nouvel An à thème 25.00€

VOYAGE EN SAVOIE

ENTRÉES

Salade de Crozets à la truite et chèvre frais aux herbes
OU
Salade de choux aux diots et son nem de reblochon

PLATS

Tartiflette revisitée à la Tomme accompagnée d'une salade
OU
Gratiné de poisson au beaufort et petits légumes

DESSERTS

Brioche perdue aux pralines et sa glace au genépi
Gâteau de Savoie aux poires confites et myrtilles

