



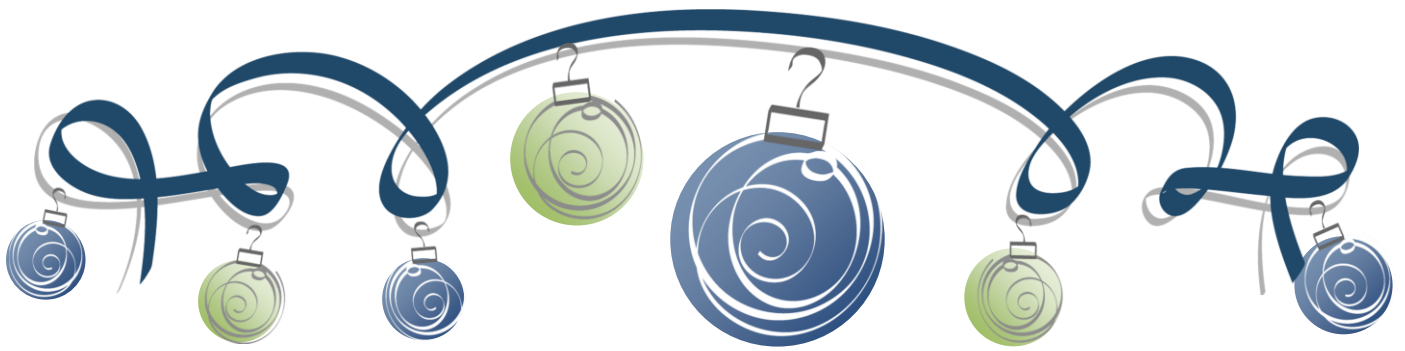
## LA CARTE

Plateau Tapas des fêtes froides « 10 pièces »	15.00€ TTC
Plateau Tapas des fêtes chaudes « 12 pièces »	18.00€ TTC
Figue fourrée au foie gras	3.50€ TTC
Plateau mini quiches, pizzas, tartelettes briochées « 20 pièces »	22.00€ TTC

Foie gras de canard entier cuisson basse température env 300 gr	29.00€ TTC
Foie gras de canard entier cuisson au torchon 10 pers environ 500 gr	45.00€ TTC
Foie gras de canard entier cuisson en terrine 10 pers environ 500 gr	45.00€ TTC
Foie gras de canard entier aux truffes fraîches 10 pers environ 500 gr	65.00€ TTC

Le saumon fumé à la ficelle	80.00€ / kg
Turban de filet de bar et saint jacques à la fondue de légumes au vin doux	12.50€/pers
Médaille de cœur de ris de veau aux morilles	15.00€/pers
Grenadin de filet de colin et son insert de petits légumes et noix de saint jacques	13.00€/pers
Petit rôti de chapon aux éclats de marrons	11.50€/pers
Timbale gourmande de paleron de veau confit à l'infusion de truffes	14.00€/pers





Moelleux aux girolles	3.50€ /pièce
Blinis de pomme de terre	2.00€ /pièce
Poêlée de légumes d'antan	3.00€/pièce
Tatin de légumes aux cèpes	3.50€/pièce

Sabayon gourmand aux fruits de saison	4.00€/pièce
Truffe chocolatée et sa panacotta de clémentines	4.50€/pièce
Nage de fruits frais et ses tuiles maison	3.00€/pièce

**MON**  
**TRAITEUR**  
*Le chef Thierry Nadiras*  
— (19) (46) —

**PASSEZ VOS COMMANDES avant le 21 Décembre 2021**  
**05.55.24.22.98 / 06.83.75.52.55 / ou au : 06.78.80.72.08**

