



## Commande :

Pour le 24 décembre au plus tard le jeudi 19 décembre à 12h00.

Pour le 31 décembre au plus tard le jeudi 26 décembre à 12h00.

Pour les autres jours, commande 72h00 avant minimum.

## Apéritif

- Quintour de mises en bouche comprenant:  
Millefeuille saumon, herbes fraîches, confit de citron - Pain pita, remoulade de crabes et mangue - Roulé écrevisse, mandarine - Œuf mimosa au caviar de truite - Macaron magret fumé, orange sanguine.

## Entrées

- Tataki de Saint-Jacques, crémeux de poireaux acidulé, gel granny Smith, sur fond sablé.
- Eclair gravelax de truite, mousseline d'asperges vertes, pickles de betterave, caviar de citron.
- Opéra foie gras, cerises noires et piment d'Espelette, pain de mie aux céréales.
- Briochette de ris de veau aux cépes.

## Poissons

- Longe de cabillaud confit, note d'agrumes, carottes vichy.
- Médaille de lotte et saint jacques en bisque, fenouil tendre.
- Matelote d'esturgeon au vin rouge et aux épices douces, panais confit au beurre.
- Saumon d'Ecosse, parfum de vanille, tombé de butternut.



Artisan Traiteur  
par passion

24.90 €

### Menu Plaisir

Entrée au choix

Viande au choix

29.90 €

### Menu Gourmand

Quintour de mises  
en bouche

Entrée au choix

Viande au choix

44.90 €

### Menu Prestige

Quintour de mises en bouche

Entrée au choix

Poisson aux choix

Viande au choix

Quatuor de réductions sucrées

Toutes nos propositions sont également disponibles à la carte (voir au dos).



Pour toute commande supérieure à 89.00 €, un sachet de truffes au chocolat à la liqueur de warang offert.

## Viandes

- Médaille de volaille, farce fine aux mousserons, velouté associé, pointe de romanesco.
- Tournedos de veau, crémeux d'Isigny aux morilles, navet glacé au beurre.
- Magret de canard, jus corsé, figues rôties, billes de butternut.
- Tournedos de cuissot de cerf, jus de braisage révélé à l'armagnac, céleri confit.

Nos viandes sont accompagnées d'un gratin dauphinois au cantal.

## Mignardises

- Quatuor de réductions sucrées comprenant:  
Sablé breton, ganache chocolat blanc pistache, framboises fraîches - Mini paris brest, ganache mangue et fruit de la passion - Choux craquelin, chocolat lacté, marron caramel - Buchette caramel beurre salé, pomme granny

## Découvrez également nos nouveautés 'festives'.

Saumon fumé par nos soins  
Foie gras mi-cuit à la fleur de sel  
1/2 Langouste bellevue  
Homard bleu en bisque et petits légumes racines  
Cochon de lait roti farci (entier)  
Escargots de bourgogne ail et fines herbes



Nos conditions générales de vente, spécificités et les allergènes pour chacun de nos plats sont consultables sur notre site.