

VOS MENUS SELON VOS ENVIES...

APERITIFS

- Mini Burger au Saumon Gravlax et Chutney Ananas Pomme – 1.10€ pc
- Mini Burger Foie Gras et Figue – 1.10€ pc
- Mini Burger Tradi Chaud – 1.30€ pc
- Verrine – 1.95€ par pc
- Amuses Bouches assortis – 5.40€ les 6 pièces
- Pain Surprise (pour 8 personnes, 40 sandwiches) – 38.50€

ENTREES

- Tartare de Saumon, Mangue, à la Ciboulette – 6.70€
- Velouté chaud de Butternut, Gambas, Curcuma, Feuilles Chorizo – 8.30€
- Assiette Océane (Crevettes, Saumon Gravlax, Langoustines, Terrine de Poisson, Mescun) – 13€

PLATS CHAUDS – POISSONS

- Dos de Saumon Confit aux Aromates, Sauce Curry Breton et Carottes Rôties au Miel et à l'Ail – 9.60€
- Dos de Cabillaud au Crumble de Chorizo, Sauce Beurre Nantais et Brunoise de Légumes – 9.80€
- Filet de Saint Pierre, Moules Séchées, Sauce Paprika Fumé et Risotto aux Champignons – 10.90€

PLATS CHAUDS – VIANDES

- Mignon de Porc au Lard Fumé, Sauce Moutarde à l'Ancienne – 9.80€
- Filet de Veau, Crumble aux Herbes, et son Jus – 10.25€
- Filet de Bœuf en Croûte, Sauce au Poivre – 11.99€

GARNITURES

- Risotto Crémeux aux Champignons – 3.10€
- Pommes de Terre Grenailles – 3.10€
- Crumble de Légumes Oubliés au Parmesan – 3.10€
- Mini Carottes Rôties au Miel et à l'Ail – 3.10€
- Gratin Dauphinois au Cantal – 3.10€



PLATS A THEMES - à partir de 10 personnes

Plats à Thèmes, de notre carte annuelle – 9.80€/pers

FORMULE NOEL ZEN - à partir de 10 personnes

Pièces apéritives x6, Plat à thème, Bûches faites « maison » – 19€/pers
Pour plus de 15 personnes, nous contacter.

ET AUSSI ...

- Burger Tradi avec Steak VBF, Cheddar, Oignons Frits, ... – 8.90€
- Burger Végétarien avec Pavé de Butternut, ... – 9.50€
- Végétarien : Tajine aux Légumes et Semoule – 9.80€
- Enfants : Aiguillettes de Poulet et PDT Grenailles – 7.90€

BÛCHES – fait « Maison »

Pour plus de gourmandise, Rendez-Vous sur la troisième page !

*Afin de mieux vous servir : Passez commande pour Noël, avant le Mardi 20 Décembre 2022
Pour le Nouvel An, avant le Mardi 27 Décembre 2022*

*Renseignements par mail ou téléphone.
Commande sur notre site internet,
www.vosmenuselonvosenvies-traiteur.fr
Rubrique « Boutique en Ligne ».*

★ *Un acompte de 40% vous sera demandé.
Paiement à la commande ou au retrait.*

*Commandes à retirer à notre laboratoire à St Colomban.
Le 24 Décembre et le 31 Décembre
De 10h à 15h*

★ Retrouvez-nous sur :  

*VOS MENUS SELON VOS ENVIES
vous souhaite d'excellentes fêtes de fin d'année.*



Guillaume JACQ

Traiteur

CARTE DES FÊTES

guillaume.jacq@orange.fr

06.07.48.46.34

VOS MENUS SELON VOS ENVIES...



Nouveau !



BÛCHES - fait « Maison »

Pour 6 personnes – 23€ la bûche

Royal : Mousse Chocolat, Feuilletine Praliné, Génoise Chocolat

Normandy : Mousse Crème Brûlée, Insert Pommes Caramélisées, Génoise Noisette

Douceur des Îles : Mousse Passion, Insert Framboises, Génoise Coco et Zeste Citron Vert

New-Yorkaise : Mousse Cream Cheese, Insert Myrtille, Biscuit Speculoos Noix de Pécan



Tous nos produits sont élaborés dans notre laboratoire. Nous privilégions des produits français, des légumes locaux, et travaillons le chocolat Valrhona.

Quelques propositions sont adaptées aux Végétariens : Velouté, Tajine aux Légumes, les garnitures.

Pour les Enfants, nous proposons : les Aiguillettes de Poulet ou le Burger Tradi.

