

LE BEL AIR TRAITEUR

Menu de Fin d'Année

Assortiments de 4 canapés salés chauds / froids – 6.50€ TTC

Mini Burger Saumon, Mini Burger Foie Gras

Toast au Foie Gras et son confit, Rosace de Crevettes

Entrées - 13.00€

Cannelloni au Saumon Fumé et Chèvre Frais aux agrumes

Ou

Foie Gras, Insert aux Fruits Confits et son Pain aux Fruits

Plats Chauds – 21.50€

Pavé de Maigre, Sauce Champagne, Ecrasé de Vitelotte et Carottes Fanes

Ou

Tournedos de Canard aux Airelles, Ecrasé de Vitelotte et Carottes Fanes

Fromages, Fruits Secs et Salade - 4.50€

Brie Truffé et Samoussa de Sainte Maure aux Cramberries, Abricots et Noix

Desserts – 7.00€

Macaron Chocolat, Praliné, Eclats de Noisette

Ou

Verrine Mousse Fruits Rouges, Framboises fraîches et Gelée de Framboises

Ou

Mini Macaron Caramel au beurre salé, Mini Panacotta coulis Fruits Rouges et Mini Moelleux Chocolat

Le Bel'Air Traiteur

5 rue Antoine Lavoisier 17440 Aytré – 05.46.41.47.98
contact@lebelair-traiteur.com

A réserver avant :

Vendredi 19 Décembre pour Noël

Vendredi 26 Décembre pour le Nouvel An

A retirer avant :

Mercredi 24 Décembre de 10h00 à 17h00 pour Noël

Mercredi 31 Décembre de 10h00 à 17h00 pour le Nouvel An

Cocktail de Fin d'Année

Assortiments de 4 canapés salés chauds / froids

Mini Burger Saumon, Mini Burger Foie Gras

Toast au Foie Gras et son confit, Rosace de Crevettes

2 x Verrines Salées Froides

Panacotta Bacon et chips de lard

Tartare de Saumon, Lait de Coco et Citron Vert

Planche de Poissons, Pain tranché

Gravlax de Maigre, Ceviche de Bar, Sushi

Planche de Viandes, Pain tranché

Bœuf Séché, Lollipop de Foie Gras au pain d'Epices, Samoussa au Poulet

Fromages, Fruits secs et Salade

Brie truffé et Samoussa de Sainte Maure aux Cramberries, Abricots et Noix

Assortiment de Mini Desserts

Macaron Caramel au beurre salé, Panacotta coulis Fruits Rouges et Mini Moelleux Chocolat

Prix par personne : 33.00€