Carte des fêtes



L'atelier traiteur

Agen

L'aperitif

Plateau "Festif" , bouchées salées froides

Blinis saumon fumé, crackers graines/dips feta,
Verrine choux fleur saumon cru, Navette briochée rillette poisson curry, sablé parmesan carotte, focaccia houmous olive , Brochette de saison, tartelette confit d'oignon foie gras

40 pieces	68€
20 pieces	34€

Plateau "petits fours" , bouchées salées chaudes

Mini burger boeuf/reblochon, mini choux au ris de veau , feuilleté noix de petoncles poireaux, croq' jambon truffé comté, papilotte croustillante de gambas aoli

40 pieces	68€
20 pieces	34€

Plateau "Truffé"

Brie truffé , chiffonade mortadelle , jambon bayonne, jambon truffé, Tartinade champignon/fromage frais et truffe, crackers aux graines maison , brochette coppa/abricot moelleux , fruit de saison, fruits secs, noix.

69€

Les entrées

Terrine de foie gras mi cuit , marmelade abricot/passion , chips de pain d'epice

15€

Terrine de la mer au homard , mayonnaise poivre blanc Sao tomé et zeste citron

15€

Saumon fumé , Blinis à la farine de chataigne , creme à la vodka et oeuf de saumon

14€

Vol au vent au ris de veau , volaille et champignon

16€

Vol au vent aux langoustines et petits legumes

16€

Belle coquille St jacques bretonne gratinée

14€



Les plats

La poule au pot des fetes , sauce supreme , Farce truffée et legumes d'hiver

22€

Le parmentier de canard, oignon fondant, sauce cepes et morilles

23€

Le delicieux koulibiac de saumon et sa sauce champagne

22€

Turbot de bretagne roti, sauce hollandaise, pousse d'epinard, millefeuille potimarron /pomme de terre

23€

Le mariage terre et mer avec le risotto cremeux aux gambas , st jacques et foie gras

23€



Douceurs

La Buche "Casse Noisette"
Le ballet subtil de la noisette et la clementine
(uniquement pour le 24/12)
6.5€



"Les Souliers Rouges "
L'entremet delicat à la vanille , fruits rouges et eclat de pistache
(uniquement pour le 31/12)
7€