

## Service Traiteur de fin d'année

### **MISE EN BOUCHE**

#### **PLATEAU TAPAS :**

Assortiment de 4 tapas sur pain focaccia 6€

#### **ENTREES :**

Duo de terrines de gibier et son confit d'oignon 11€

Carpaccio de saumon Atlantique à l'huile d'olive 12€

Carpaccio de boeuf et son parmesan de foie gras 12€

Scampis « diabolo » 13€

Scampis du Chef 14€

Curry de cabillaud et gambas 16€

#### **SOUPES :**

Bouillabaisse et sa rouille 11€/litre

Potage chicon aux crevettes grises 9€/litre

Velouté de champignons des bois 9€/litre

#### **PLATS :**

Filet de marcassin à la sauce « Grand Veneur » 20€

Cassolette de poissons 18€

Ragoût de chasse aux champignons des bois 18€

Filet de saumon à la Florentine 18€

Filet de porc aux crevettes à la sauce moutarde 18€

#### **Accompagnement :**

purée – croquettes – gratin de pommes de terre - riz

#### **DESSERTS :**

Mousse au chocolat maison 4€

Cheesecake 5€