

Menu fin d'année à 55€ TTC

Cocktail 9 pièces



Idélice Traiteur

www.idelice.fr

Pièces Cocktail

Blinis de crevette au piment d'espelette
Millefeuille de foie gras et figes concassées sur pain aux épices
Croustillant d'œuf de caille sur fromage frais

Fraîcheur

Pincette de radis blanc et crevette, feuille de menthe
Wraps de pastrami au fromage frais

Mini Navette

Rillette de thon au craquant de condiments
Rillette aux deux saumons

Gourmandise

Briochin de saumon fumé maison
Briochin de foie gras aux figes

Menu fin d'année

Repas

Entrée en Plateau commun

Pressée de saumon fumé à la ricotta et ciboulette

ET

Terrine de canard au magret fumé

Plat chaud servi en Cassolette individuelle

Pour des menus de plus de 10 personnes, des grands plats peuvent être proposés

Plats :

Confit de joue de bœuf au jus corsé

Gratin dauphinois nature ou à la truffe, poêlée de champignons aux fèves

ou

Souris de cerf au spéculoos

Pomme de terre grenaille à la châtaigne et girolles

ou

Paupiette de volaille au lard fumé et maroilles

Risotto crémeux à l'emmental et champignons de paris

ou

Paleron de veau confit ou échine de porcelet

Tagliatelle nature ou à la truffe, poêlée de légumes à la figue

ou

Dos de saumon rôti sauce au champagne

Ecrasé de pomme de terre à la truffe ou nature, duo de carottes caramélisées

Brie truffé ou à la moutarde ou aux fruits secs

Bûche de Noël Maison

Impérial citron ou Tropical coco ou Spéculoos au chocolat craquant

Les repas sont à venir récupérer dans nos locaux

Repas seul 45€ TTC

Cocktail seul 14€ TTC

Option vaisselle de location 4€ TTC par personne

2 flûtes à champagne, 1 verre à jus de fruit, 1 verre à vin et à eau, 4 assiettes et 3 couverts

Etuve 95€ TTC

Menu fin d'année

Repas



Idélice Traiteur

www.idelice.fr

- Bourriche de 50 huîtres Daniel Sorlut 75€**
- Bourriche de 50 huîtres vertes Label Rouge 55€**
- Foie Gras maison 105€ kg, pièce d'environ 450 g**
- Saumon fumé maison 35€ Kg filet d'environ 1,5 Kg**
- Brie truffé 40€ le Kg**
- Brie à la moutarde ou aux fruits secs 35€ Kg**
- Bûche maison 8 personnes 30€**
- Impérial citron ou Tropical coco ou Spéculoos au chocolat craquant*
- Champagne Langlet 25€**