

Carte 2020

Plateau repas froid à 12€

Assiette du golfeur : saumon mariné, jambon blanc et jambon cru, rosette, salade composée + 1 morceau de brillat savarin + 1 morceau de pain
Macaron cœur caramel et poires

Plateau repas froid à 15€

Salade quinoa : tomates confites et crevettes, Rôti de porc et bœuf, légumes croquants, 1 morceau de brillat savarin + 1 morceau de pain
Croquantine fruits rouges

A la carte

Entrées - 8€

Feuilleté de Lapin au marc de Bourgogne
Marmite d'escargots en persillade
Flétan mariné aux légumes printaniers

Plats - 12€

Jambon chaud aux morilles
Dos de cabillaud en croûte d'herbes
Suprême de volaille sauce Gaston Gérard
Dos de truite au safran

Accompagnements - 2.10€

Écrasé de pomme de terre
Risotto au crémant
Gratin dauphinois
Jeunes légumes en fricassée

Desserts - 4.70€

Vacherin cassis vanille
Croquantine aux fruits de saison
Entremet 3 chocolats
Tarte du chef

Menu choix « à la carte » entrée/plat/dessert à 25€. Menu avec 3 fromages à 28€

Menu susceptible de changer en fonction des saisons.

Menus « sur mesure » en fonction de vos envies, des saisons et de votre budget.

Possibilité de livraison, à partir de 10 personnes.

03.80.90.30.49

commercial@ttraiteur.com



Toe Toque Traiteur
Traiteur & Événements

