

Carte 2019

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.

06.86.67.68.17

commercial@ttraiteur.com



Toe Toque Traiteur
Traiteur & Événements

Toe Toque Traiteur

