

Carte traiteur 2024 **« Fêtes de fin d'année »**

COCKTAIL

Les 5 pièces froides : 6.00€

Queues d'écrevisses sur petits légumes et mangue

Mousse bacon, chips de lard et tomate cerise

Tartare aux 2 saumons, zestes de citron

Perles aux légumes et chorizo

Carpaccio de bœuf au parmesan

Les 5 pièces à réchauffer : 6.00€

Croissant au foie gras et oignon

croque jambon fumé gratiné

Bouchée d'escargot au beurre d'ail

Bonbon croustillant au chèvre

Quiche à la provençale

les 5 canapés variés : 5,00€

Saumon fumé et aneth

Jambon cru et herbes de Provence

Mousse ciboulette et crevette

Crudités et curry

Roquefort et noix

Les entrées froides :

Duo de foie gras au torchon et foie gras terrine, mini brioche et toasts 9,00€

St Jacques fraîches poêlées sur salade aux segments d'agrumes 8,50€

Paris Brest à la crème d'avocat et saumon fumé 8,50€

Assiette terre et mer 10,00€

(Saumon fumé, St Jacques poêlée, blinis, crème, foie gras terrine, magret fumé et brioche)

Les entrées en cassolette à réchauffer :

St Jacques sur fondue de poireau sauce Noilly 9,00€

12 escargots sur petits légumes au jus de vin et lard 8,00€

Risotto au ris de veau et morilles 10,00€

Boudin blanc sur pommes poêlées jus au porto 7,50€

Les plats à réchauffer :

(accompagnés de moelleux de pommes de terre et poêlée de légumes festifs)

Rôti de veau sauce morilles 12,00€

Suprême de pintade sauce foie gras 11,00€

Sauté de cerf sauce grand veneur 10,00€

Spirale de sole et saumon sauce crustacés 10,00€

Dos de cabillaud au beurre rouge 12,00€

Filet mignon de porc à la crème de cidre 10,00€

Paleron de veau sauce forestière 10,00€

Joue de bœuf confite crème légèrement poivrée 11,00€

Les fromages

Trio de brie, comté et chèvre cendré ; salade aux pignons de pins et vinaigrette 4,50€

Croustillants de camembert, salade aux noix et vinaigrette 3,50€

Les desserts

Sablé crémeux chocolat noir et son bocal d'orange tango 5,00€

Tartelette chocolat blanc et mousse passion 4,00€

Bûchette citron vert et éclats de meringue 4,00€

Délice chocolat au lait et mandarine 4,00€

Fondant aux pommes flambées calvados 4,00€

Les formules « avantage »:

Menu à 22.00€/personne

*Duo de foie gras au torchon et terrine, mini brioche et toasts
Filet mignon de porc à la crème de cidre
Moelleux de pommes de terre et poêlée festive
Délice chocolat au lait et mandarine*

Menu à 30.00€/personne

*Plateau de 5 pièces apéritives froides
Cassolette de St Jacques sur fondue de poireau sauce Noilly
Suprême de pintade sauce foie gras
Moelleux de pommes de terre et poêlée festive
Sablé crémeux au chocolat noir et bocal d'orange tango*

★

Menu enfant 12.00€:

*duo de saumon fumé et pâté en croûte
parmentier de canard
craquant aux 3 chocolats*

Pour passer commandes :

*Le jeudi 19 décembre 2024 au soir maximum pour
enlèvement le Mardi 24 décembre 2024 entre 9h00 et
17h00 maxi.*

*Le jeudi 26 décembre 2024 au matin maximum pour
enlèvement le Mardi 31 décembre 2024 entre 9h00 et
17h00 maxi.*

Le St Philibert traiteur

Vous souhaitez de joyeuses fêtes de fin d'année

4 place st Philibert

72350 FONTENAY SUR VEGRE

02 43 92 63 14

<http://st-philibert-restaurant.fr>

restaurant.saint.philibert@orange.fr