



## **Chef chez vous Traiteur \*\*\***

### **TARIFS (PRIX PAR PERSONNE TTC)**

#### **Pièces Cocktail salées au choix à choisir dans la liste ci-dessous :**

- 1-Mini croissant assortis (petits lardons fumés, sésame, fromage)
- 2-Terrine poisson St Jacques et crème légère au curry
- 3-Saumon gravlax (mariné) et concombre à l'aneth
- 4-Mini-croque pain d'épices foie gras au poivre de séchouan
- 5-Brochette de volaille au sésame, pruneau et abricot sec
- 6-Verrine de lentilles orange tomates séchées et magret fumé
- 7-Croque bikini à la mortadelle et mozzarella
- 8-Brochettes crevettes à l'asiat pommes acidulées
- 9-Mini bruschetas tomate pesto anchois
- 10-Mini navettes au thon ou poulet au curry
- 11- verrine spécial taccos (guacamole taccos poivron)

Prix pour 7 pièces = 11,55 €

Prix pour 9 pièces = 14,85 €

Prix pour 11 pièces = 18,15 €

#### **Autres pièces cocktail**

Mini croissants assortis feuilletage pur beurre,  
(Petits lardons fumés, fromage, pruneau, noix, pesto) : 6,00 la douzaine

- mini-bouchées ris de veau, feuilletage pur beurre : 1,50 €
- mini-feuilletés escargot : 1,50 €

## **Entrées**

- Foie gras de canard, cognac, poivre de Séchouan : 5,00 €
- Terrine duo de cabillaud et St jacques aux fines herbes : 4,00 €

## **Plat principal**

- Cailles en sarcophage, feuilletage pur beurre, farcies au foie gras, sauce au porto : 18,00 € (Spécialité)
- Pintade fermière aux morilles, sauce crémée au Savagnin (cuisse et haut de cuisse) : 20,00 € (Spécialité)
- Chapon rôti, sauce champagne et truffes : 20,00 €
- Filet mignon de veau, flambé à l'Armagnac, farci aux figues, sauce cèpes et foie gras : 18,00 €

Accompagnement au choix, compris dans le prix et servi en ramequins individuels ou en grand plat à part :

- Cassolette de légumes croquants (carottes de couleur, brocoli, fenouil, courgettes)
- Petite poêlée de marrons, champignons et oignons glacés au miel
- Gratin dauphinois maison extra