



VOTRE MENU DE FÊTES



*Foie gras maison avec son pain
brioché et chutney de figues*

*Croustade de Saint Jacques et sa
fondue de poireaux au pistil de
safran*



*Mijoté de canard au Côtes du
Rhône*

Gratin de cardons

**26€ par
personne**

**POUR 8 MENUS ACHETES,
1 BOUTEILLE DE CHAMPAGNE OFFERTE!**

COMMANDEZ AVANT LE 21 DÉCEMBRE (NOËL)
ET AVANT LE 26 DÉCEMBRE (REVEILLON)

ALAZARD TRAITEUR 04 90 94 12 64

VOTRE MENU A COMPOSER

(PRIX PAR PERSONNE)



POUR COMMENCER:

- Foie gras maison 7,00€
- Saumon Bellevue et sa mayonnaise maison (dés-arrêté, min 8 pers.) 8,00€
- Grande verrine tartare de saumon, blinis et sa crème fouettée aux agrumes 7,00€
- Panacotta de petits pois et magret fumé avec sa crème fouettée à la mozzarella 8,00€

LA MER:

- Croustade de Saint-Jacques et sa fondue de poireaux au pistil de safran 9,00€
- Turban de sole aux crevettes, saveur champagne 10,00€
- Bun's roll aux fruits de mer 8,00€
- Queue de langouste à l'américaine 19,00€

LA VIANDE:

- Suprême de chapon rôti à la farce de Noël 7,50€
- Civet de biche ou de sanglier 7,50€
- Mijoté de canard au Côtes du Rhône 8,00€

POUR ACCOMPAGNER:

- Marrons confits à la graisse de canard 4,50€
- Gratin de cardons 3,50€
- Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive 3,00€



BOX APERITIVE (40 pièces/8 personnes) 5,0€

- Pain polaire au saumon fumé
- Petite verrine de panacotta aux fèves et crème de chorizo
- Boudin blanc grillé et son pain à la tapenade
- Profiterole de foie gras
- Pique de Saint-Jacques au sésame

Volailles crues
ou cuites
sur demande

COMMANDEZ AVANT LE 21 DÉCEMBRE (NOËL)

ET AVANT LE 26 DÉCEMBRE (REVEILLON)

ALAZARD TRAITEUR 04 90 94 12 64