



Menu de Noël 2022



Petits fours assortiment de cinq pièces 7 €

Amuse-bouche : Huître gratinée
Brunoise de topinambour, sabayon Champagne 6 €

Foie-gras de canard
Compotée de figues et pruneaux 11 €

Filet de Bar et fenouil confit
Jus de langoustine réduit 12 €

Suprême de chapon, crème de champignons
Trompettes, cèpes et pleurotes
Pommes de terre grenailles rôties et haricots verts 15 €

Tête de Moine
Pâte de coing, raisin et noix 5 €

Bûche de Noël « Orangette »
Dacquoise amande, marmelade, ganache orange confite, mousse chocolat 5 €



Cyril Harrois

— TRAITEUR —
ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS

Préparez vos fêtes de fin d'année !



Les tarifs sont par personne, TTC, TVA 5,50 %.

*Buffets et menu sur réservation,
à partir de 4 personnes.*

*Les menus sont à emporter froids,
les 24 et 25 Décembre 2022.*

*Le menu de Noël peut être commandé en partie
ou en totalité.*