

*Menu de fêtes 24 25 et 31 décembre 2021 et 1 janvier 2022*

*Traiteur gus prestations 0624616665 [franck.justamont@orange.fr](mailto:franck.justamont@orange.fr)*

*Cocktail dînatoire de fêtes 35 €*

*Planche de charcuterie festive*

*Aspic de foie gras pomme piment d'Espelette*

*Tartelette de thon et saumon marinée*

*Mini coquille St Jacques gratinée*

*New de canard aux petits légumes confit*

*Passolette de chapon truffé*

*Tatin de légumes confit*

*Burgers de poisson sauce tartare aux agrumes*

*Plateau de fromages*

*Petit four sucré, et chocolat*

*Entrées poissons viandes aux choix*

*Gambas à l'armoricaine 12 €*

*Foie gras mis cuit maison 10 €*

*Suisse de grenouille persillé 12 €*

*Médaille de lotte à l'armoricaine 12 €*

*Effeuillé de jambon cru Duroc de batallé 36 mois 10 €*

*Crèmeux de trofie St Jacques et gambas 12 €*

*Saumon gravlax crème montée citronner 10 €*

*Brioche farcie aux noix de St Jacques 11 €*

*Tartelette de pigeon des costières jus corsé gratin de butternut parmesan tomate rôtie et légumes au thym 14 €*

*Chapon désossé farcie juste cuisson jus de noisette torréfié gratin de butternut parmesan tomate rôtie au thym 12 €*

*Filet de bœuf façon Wellington, gratin de butternut parmesan tomate rôtie et légumes au thym 14 €*

*Souris d'agneau au jus de thym gratin de butternut parmesan tomate rôtie et légumes au thym 13 €*

*Pièce de veau fondante gratin de butternut parmesan tomate rôtie et légumes au thym 12 €*

*Toutes nos viandes et nos poissons sont accompagnés de légumes*

