

Menu de fêtes 24 25 et 31 décembre 2023 et 1 janvier 2024

0624616665 franck.justamont@orange.fr



GUS PRESTATIONS
TRAITEUR - RÔTISSEUR

Cocktail dinatoire de fêtes 37 €

- Aspic de médaillon de foie gras pomme piment d'Espelette
- Planche de charcuterie festive
- Le bagnat des fêtes au saumon
- Baluchon de truite aux champignons crémeux au champagne
- Les trofies aux St jacques
- Gigolette de caille polenta crémeuse
- Tournedos de chapon aux morilles
- Gâteau de potimarron
- Plateau de fromages
- Petit four sucré pâtisserie Dinger, et mandarines

Plat de fêtes

- Brioche farcie aux St jacques 11 €
 - Foie gras mi-cuit piment Espelette muscat Beaume de venise 12 €
 - Cuisses de grenouille persillées 13 €
 - Roulé de saumon fumé au crabe des neige 12 €
 - Effeillé de jambon cru Duroc de batallé 36 mois 12 €
 - Terrine de St jacques et petits légumes sauce agrume 12 €
 - Gambas flambées au whisky crémé et son risotto de Camargue 13 €
 - Filet de rouget croustillant et son risotto de Camargue 12 €
 - Baluchon de loup aux champignons sauce crémeuse au champagne et son risotto de Camargue 13 €
 - Tournedos de chapon aux morilles accompagné de légumes de saison 14 €
 - Caille désossée farcie foie gras accompagnée de légumes de saison 14 €
 - Grenadin de veau au jus truffé accompagné de légumes de saison 13 €
 - Tournedos de bœuf façon Rossini accompagné de légumes de saisons 16 €
-
- Palette de saumon fumé maison 500 gr 25 €
 - Chapon label farci entier aux marrons 29 € kilos
 - Dinde label farcie entière aux marrons 32 € kilos