

Menu fin d'année 2018

32,00 €

AMUSE BOUCHE

- * Tartare de bonite fumée et pomme verte.

ENTREE FROIDE

- * Terrine de foie gras Maison, chutney figes et oignons rouges.

Ou

ENTREES CHAUDES

- * Cassolette d'Ecrevisses à l'estragon, sauce Homardine et piment d'Espelette.

Ou

- * Poêlon d'escargots et pleurotes au Chablis.

VIANDE

- * Magret de canard ou Suprême de faisan, Pressé de pommes de terre aux cèpes, endive braisée, jus de volaille crémé.

FROMAGE (supplément 3 € par personne)

- * Brie de Meaux farci aux noix arlequin, à partir de 4 personnes.

BUCHES DE NOEL

- * Crémeux chocolat-tonka, cœur orange.
(Biscuit génoise, mousse chocolat noire, cœur framboise)

Ou

- * Exotisme.
(Biscuit financier, papayes confites, crème meringuée passion)

POUR L'APERITIF

- * Pain Surprise (Environ 40 mini sandwiches) 28,00€
- * Plateau de 16 pièces cocktail 16,00€
(Coque de tartare de Saint-Jacques, moelleux aneth tarama d'oursin, mini verrine d'avocat et tourteaux, tonnelet de grenaille caviar de harengs)
- * Plateau de 16 pièces cocktail chaudes 17,00€
(Burger de foie gras, abricot sec au lard, moelleux au parmesan, polenta aux châtaignes)

POUR L'APRES

- * Plateau de 16 mignardises 15,00€
(Craquant au chocolat 1^{er} cru, mini macaron, financier aux pistaches de Sicile, mini verrine mangue et crème ivoire)
- * Corbeille de fruits (environ 2 kilogrammes) 20,00€

SANS OUBLIER

Terrine de foie gras de canard* et son chutney de figes

- * 1 Kilo 120,00€
 - * 500 Grammes 65,00€
 - * 250 Grammes 35,00€
- Saumon fumé Maison et blinis (les 100 grammes) 4.00€

Merci de passer commande avant le 17 décembre pour Noël et le 21 décembre pour la St Sylvestre. Pour toute autre demande n'hésitez pas à nous contacter, nous étudierons votre requête.

Bonnes fêtes de fin d'année.

BeaufilsTraiteur

Mery S/ Oise

www.beaufils-traiteur.fr

contact@beaufils-traiteur.fr

01.34.64.86.79 / 06.27.63.13.42

