

# MENU NOËL & NOUVEL AN

## Les Entrées

Foie gras de canard braisé, brioche maison et  
chutney de figue rhubarbe

Ou

Homard et gambas grillées, coquillages à  
l'étuvée, céleri en texture et jus de carcasse

Ou

Filet de bar rôti à l'huile d'olive, cannelloni de  
bar et anguille fumée en tartare, jus d'herbes  
et beurre blanc

## Les Plats

Filet de veau braisé aux morilles, langues  
d'oiseaux comme un risotto et potimarron  
confit

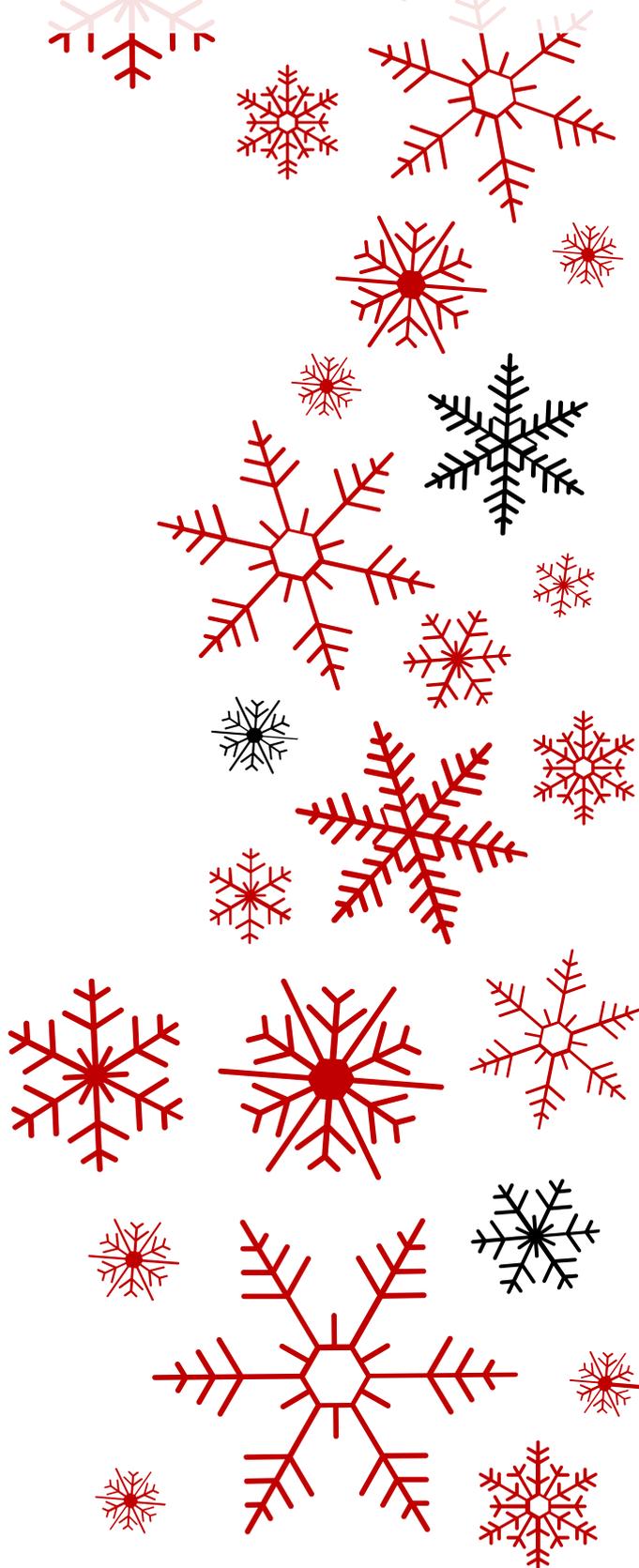
Ou

Suprême de pintade rôtie façon Wellington,  
écrasée de pomme charlotte à la truffe et  
échalote confite

Ou

Filet de canard rôti aux épices, rosace de  
pomme Ann, kumquats confits et oignon  
brûlé

DOM TRAITEUR IDF  
VOUS SOUHAITE DE  
BONNES FÊTES



## Assortiments de fromages affinés

### Les Desserts

Bûche de Noël : chocolat noir et orange

confite

Ou

Praliné caramel

Ou

Framboise citron

Ou

Chocolat au lait et fruits de la passion

## MENU

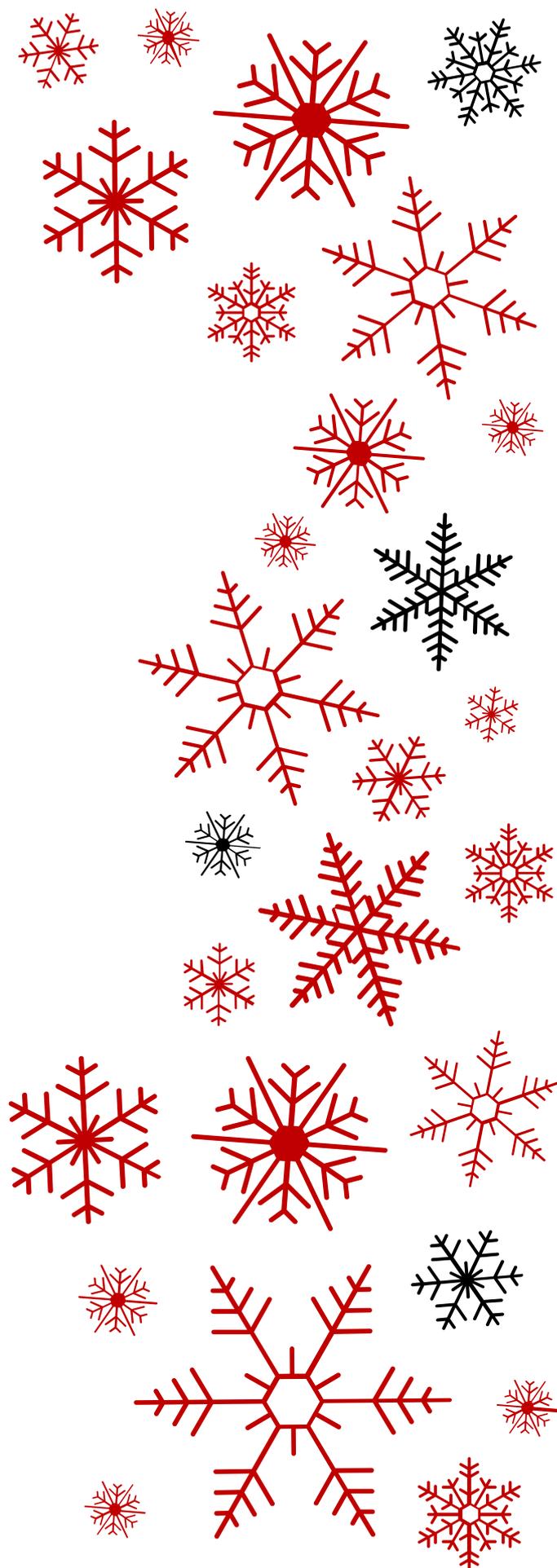
**1 entrée**

**1 plat**

**1 assortiment de fromages**

**1 part de bûche**

**50,00€ttc / personne**



## **Mises-en bouche**

**1,50 ttc la pièce**

Mini verrine cappuccino, pomme charlotte à la truffe

Feuillantine d'escargot aux fines herbes

P'tite Brioche farcie ricotta aux fines herbes et saumon fumé maison

Nougat maison et foie gras de canard à la pistache

Tapenade de poivron rouge et noix de pétoncles

Mini burger façon périgourdine

Royale de foie gras à la mangue

Mini caviar de courge, éclat de châtaigne et noix de Saint-Jacques

Mini pain aux fruits, chèvre frais figue et miel

Mini brochette de filet de caille

## **Les Petits sucrés**

**2,00€ ttc la pièce**

Mini croustillant praliné chocolat

Mini palet breton framboise pistache

Mini financier aux griottes

Mini choux noix de coco chocolat au lait

Petit financier aux griottes

Mini éclairs au chocolat

Mini opéras

Moelleux aux trois chocolats

Mini tartelettes aux myrtilles

Mini framboisier

Tartelette amandine aux poires

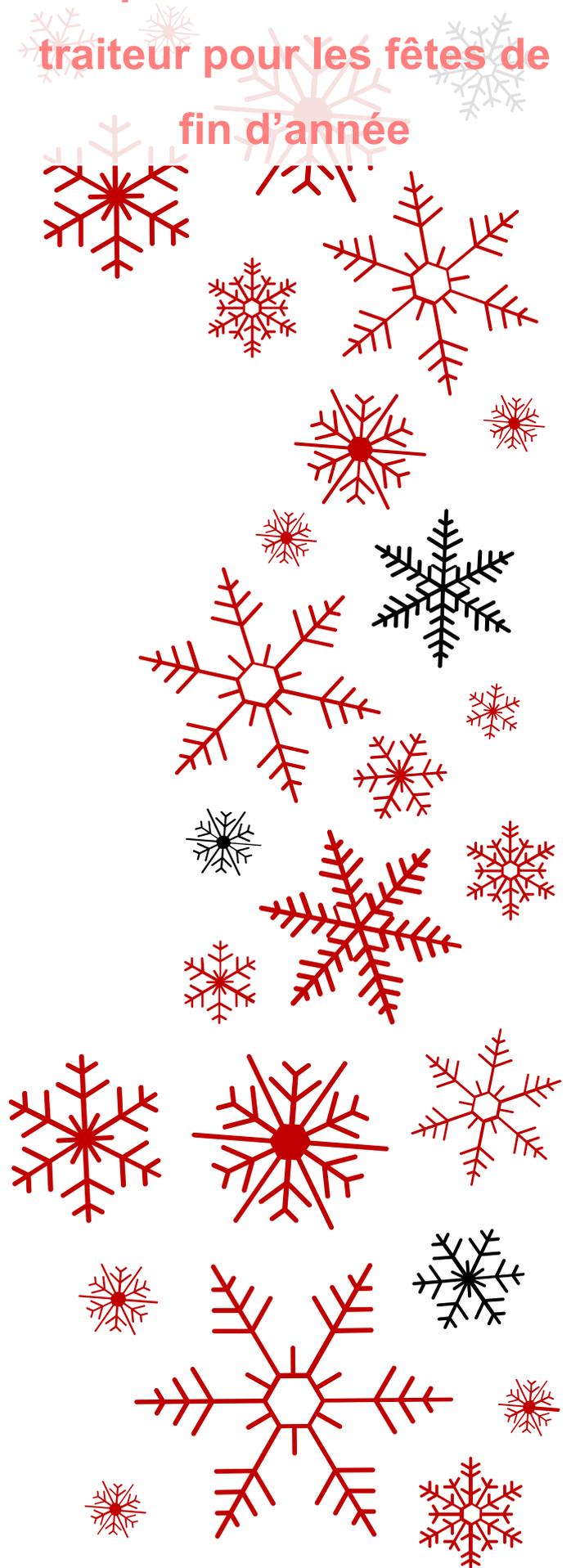
## **Bloc de foie gras de canard**

Au poids : 90,00€ ttc le kg

## **Saumon fumé maison**

Au poids : 46,00€ ttc le kg

**Les plus de notre service  
traiteur pour les fêtes de  
fin d'année**



**Soyez vigilant**

- - -

**Commandes clôturées**

**Samedi 19/12 pour Noël**

**&**

**Le 26/12 pour le Nouvel An**

**Horaire d'enlèvement au**

**laboratoire**

Les 23/24 et 30/31 de 9h à 17h

Une livraison ? À voir ensemble lors de  
votre commande

**Réservations mail / tél.**

« [domtraiteuridf@gmail.com](mailto:domtraiteuridf@gmail.com) »

En ligne de 9h et 19h

au 01 64 79 15 61

ou 06 62 23 56 90

**Règlement de votre commande**

Commande pour Noël

Virement au plus tard le 19/12

Commande pour Nouvel An

Virement au plus tard le 26/12

