

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

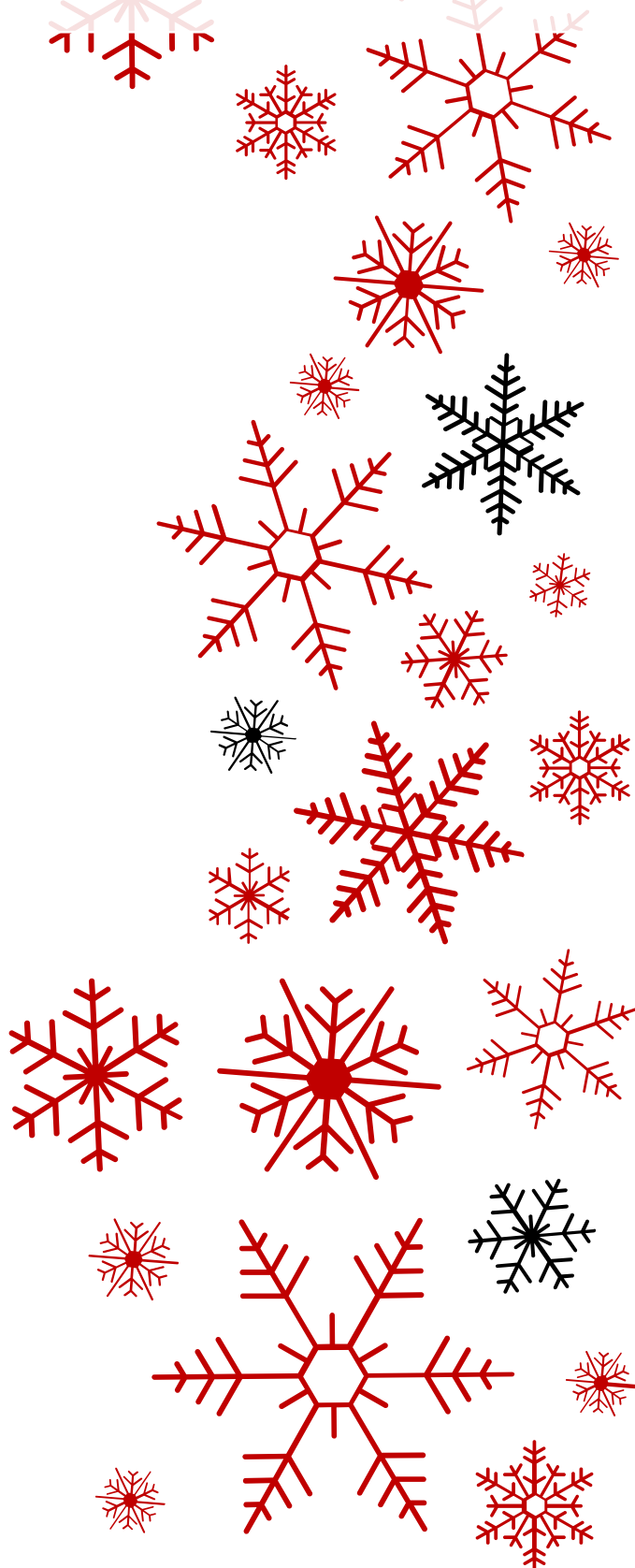
Ou

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

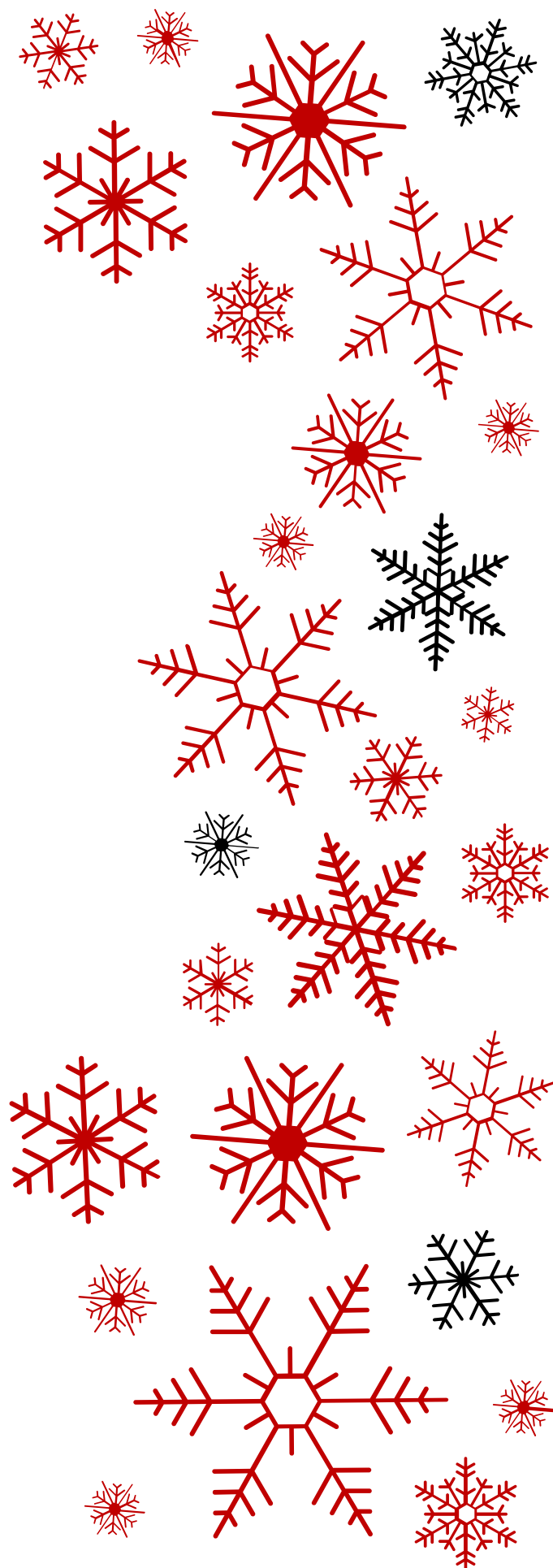
1 entrée

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

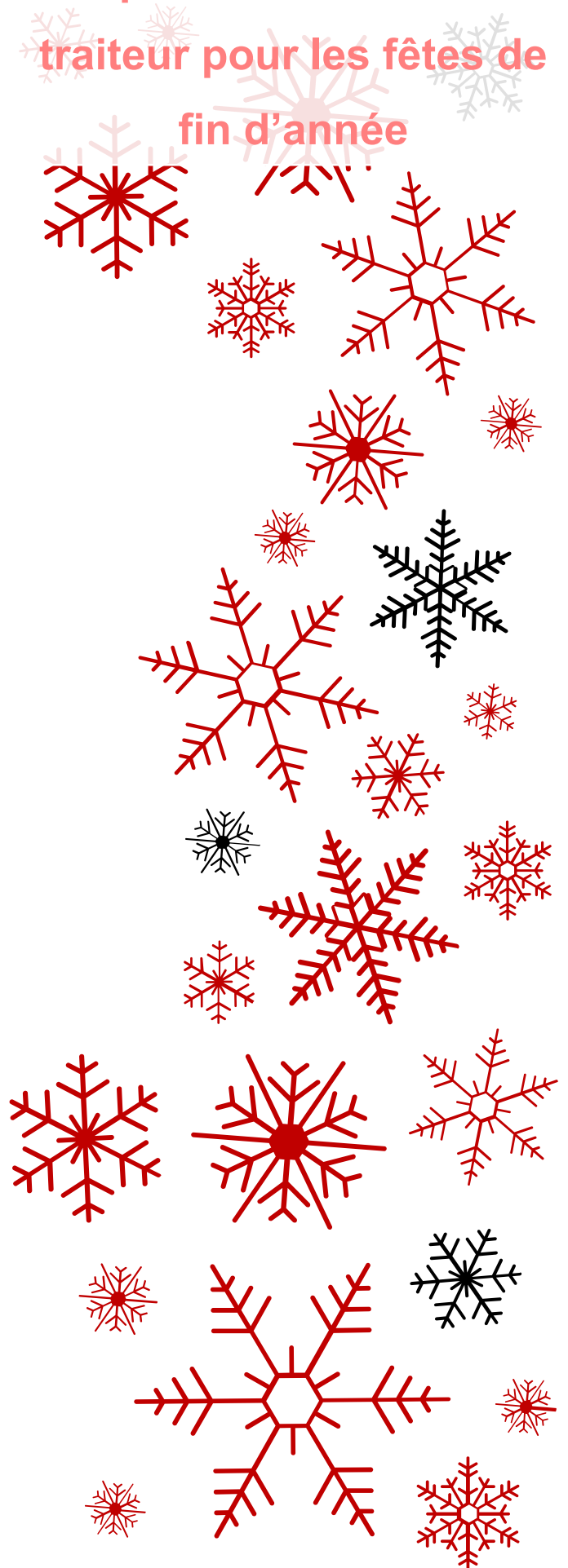
Bloc de foie gras de canard

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 »

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

