

Composez votre menu des fêtes de Fin d'année 2020 selon vos envies !

Prix par personne TTC

Apéritif

Le pain surprise Scandinave Saumon fumé et crème Aneth	22.00€ 30 pcs
Les 4 Snappas Swédoise (Polar Bread, saumon fumé, Canard fumé, Tarama, Jambon sec)	6.00€ 4 pcs
Les 4 mini Brochettes de poulet au Satay	6.00€ 4 pcs
Les 5 mini quiches (champignon persil, saumon aneth, tomate chèvre, chou-fleur brocoli lardon)	5.00€ 5 pcs

Les Entrées

La Terrine de foie gras de canard au Sauternes (confiture figues ou figues)	9.90€ / 100gr
La Terrine de foie gras de canard l'Armagnac (confiture figues ou figues)	9.90€ / 100gr
La Tatin de foie gras de canard, pommes caramélisées sur pain d'épice (80g)	7.00€
Le Feuilleté de ris de Veau Flambé au cognac et ses quenelles de volaille et morilles (180g)	7.50€
La Fricassée de Ris de veau Armagnac et aux Morillons	5.00€/100gr
La 12 Escargots Gris de Bourgogne Label Rouge	8.50€
Les Cuisses de grenouilles à l'ail et persil	3.70€/100gr

Les Spécialités Swédoise et BBQ Swédois

Gravad lax (le filet saumon mariné aux baies rouge et Aneth <u>fumé à froid</u> au bois d'hêtre)	7.00 € / 100 gr
Rökt lax (le filet saumon mariné Gin citron <u>fumé à chaud</u> au bois d'hêtre)	7.50 € / 100 gr
Le Pull Pork de l'oncle Sam cuit 7h au BBQ feu bois	2.50 € / 100 gr
Pepparkaker Le Pain d'épice suédois	1.75 € / 100 gr
Vin Chaud Swédois	2.00 € / verre

Les poissons et Fruit de mer

La Cassolette de Noix de St-Jacques à la bretonne	7.50€
La Cassolette de filet rouget, Gambas et noix de st-Jacques à la bisque de homard	7.50€
Le Filet de lotte à l'Américaine	9.00€
Le Filet de Sandre poêlé sur un lit d'échalote confit au vin rouge et sauce Crustacée	12.00€
Le bar rôti sur peau et sauce beurre blanc	12.00€
La demi Langouste de Cuba en Bellevue	18.50€

Les plats de viandes

Le Moelleux de dinde de Noel rôti aux Girolles (140g)	12.00€
Le Fondant de Chapon aux Cèpes et foie gras (140g)	13.00€
Le Suprême de Pintade farci aux Morilles, sauce Champagne (160g)	14.00€
Le Filet de bœuf Rossini (foie gras poêlé et sauce aux truffes) (180g)	20.00€
Le Grenadin de Veau poêlé aux Morilles dans un beurre noisette (180g)	16.50€

Les Légumes aux choix

Gratin de pomme de terre au Mont D'or, Risotto aux légumes confits et Grana-panado,
Pomme de terre Mitrailles rôti miel Thym, Gratin de pomme de terre aux cèpes et noix
La poêlé de girolles, cèpes et fèves, Pomme rôti au miel et aux aïelles, Marron Confit grasse de Canard
La poêlé de légumes d'autrefois (panais, carotte jaune, châtaigne, cranberries)

Les deux 6.00€ Un seul 3.00€

La traditionnel Buche de Noël à la Crème au Beurre Chocolat ou Vanille

3.00€/ individuel

Date limite de fin des commandes

Le 20 et 27 Décembre 2020 avant 12h00

À venir chercher votre Commande

Le 24 et le 31 Décembre 2020 avant 17h00

Fermer le 25/12/ 2020 et le 01/01/2021

Paiement accepté Chèque, Espèce

Paiement NON accepté Carte bleu et chèque restaurant



Logo Fait Maison avec des Produits Frais

Traiteur l'art des mets

7 place du poids de ville 63370 Lempdes

Téléphone : 04.73.61.81.19 06.30.64.33.56

www.traiteur-lart-des-mets.com

lartdesmets@hotmail.com