

Carte de Noël

by RC Traiteur

~PIECES AU POIDS :

- Foie gras aux 4 épices. 65€/kg
- Terrine de foie gras de canard mariné au sauternes pêches, verveines 75€/kg
- Saumon gravlax mariné au citron vert et combawa 35€/kg
- Magret de canard cuit au sel et séché aux 4 poivres. 25€/800g

~INDIVIDUEL DRESSÉ ET LES DECORS FOURNIS POUR VOS CONVIVES :

- Tartare de Thon Rouge (120g), signons nouveaux, mayo yuzu, jaune d'œuf mariné au soja 14€
- Huitres Et/ou plateau de fruits de mer Sur Commande
- Pain aux fruits Sur Commande
- Chapon en croûte de noix, émulsion Foie gras, accompagné de courges spaghetti et son potirons rôtie à l'huile de noisette et de butternut glacé. 19€
- Filet de Bœuf Charolais régional fumé au foin, Gratin de pomme de terre à la Tomme Sarthois, accompagné de sa poêle de chanterelle et de son jus Truffé 23€
- Brochette de Gambas et de Saint Jacques, bisque au lait de coco, citronnelle et accompagné d'un riz sushi frit et de légumes croquant 19€



~DESSERT EN TROMPE L'OEIL:

- Pomme
- Poire
- Fraise

~ENTREMETS :

- Spécules Giandujia
- Rocher Noisette Caramel
- Cadre trois chocolat

⚠ Dernière prise de commande le 18 Décembre 2024 !! ⚠

Afin de valider la réservation, un acompte de 40% vous sera demandé.

La livraison est possible à votre domicile dans la journée du 23 et 24 Décembre 2024. Profitez-en !!

Ainsi, les frais de livraison seront calculés en fonction de la quantité et de la distance du lieux de notre production.

Pour toute commande veuillez nous contacter : par téléphone : 📞 06 89 14 97 14
par Mail : traiteurrc@gmail.com

Cordialement
RC Traiteur

