
Offre traiteur Noël 2018

Menu de Noël TRUFFE HIVER à emporter pour 2

170,00€

Détail menu

Cylindre : Foie gras mi- cuit truffes et pain d'épices
Sablé : Noire & Blanc Saint jacques/Tourteaux
Perles : Risotto de truffes, émulsion truffes noires
Poularde: Demi/deuil en cocotte
Bûche : Noël truffé aux marrons glacés

Tarif ttc /unité

9,00€

19,00€

29,00€

29,00€

6,00€

Caution / cocottes

10,00€

Suggestions de Noël

Papillote de Homard entier/1 personne
Papillote de Homard entier pour 2 personnes

Été / Hiver

49,00€ / 59,00€

56,00€ / 69,00€

Pigeon en feuilleté

23,00€ / 26,00€

Truffe en coque

25,00€ / 38,00€

Weelington de bœuf Charolais

58,00€ / 66,00€

Consultez notre plaquette traiteur vous retrouverez des suggestions incontournables pour composer vos menus de fêtes : box apéritives, pièces cocktails, brouillade, fromage AOC truffé...

Prêt de vaisselles pour vos commandes sur caution

04.42.600.692

Retrait des commandes le 24 décembre 9H à 18H30 sur rendez-vous

« Rubrique TRAITEUR »

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes, un tableau récapitulatif se tient à votre disposition à l'entrée

Maitre-Restaurateur

www.yann-sandrini.fr

13320 Bouc-Bel-Air