



TRAITEUR NOEL 2022

1. Détail menu Truffe Hiver Incontournable

- Brouillade aux truffes d'hiver
- Palet d'Agata confit à la crème de truffe noire
- Truffe entière lardée en coque garniture et sauce inclus
- Brie de Meaux AOP, la mousse truffée
- Entremet truffé

Menu incontournable TRUFFE HIVER pour 2

Tarif ttc/unité

30,00€/300g

26,00€

38,00€

15,00€/ 150g

6,00€

170,00€

2. Détail menu Truffe Fêtes 2022

- Brioche aux truffes
- Homard entier truffé en papillote garniture et sauce inclus
- Brillât savarin aux truffes d'hiver
- Chocolat grand cru inspiration Fêtes 2022.

Menu de fêtes TRUFFE HIVER pour 2

12€

69,00€/400g

15,00€/2

6,00€

180,00€

3. Suggestions extraites de notre offre traiteur

- Crème fouetté truffé 50g
- Beurre de truffes 80g
- Brouillade hiver 150g
- Box apéritives
- Fricassé de saut Jacques aux truffes
- Filet Charolais Wellington
- Mont blanc marron glacé aux agrumes

Tarif ttc/unité

6,00€

9,00€

15,00€

29,00€/2

35,00€

35,00€

5,00€

4. Accord « menu truffe & vin »

- Terre de truffe rouge 75cl
- Terre de truffe rouge 75cl et blanc 75cl
- Terre de truffe rouge, blanc & Champagne 75cl

15,00€

25,00€

49,00€

Consultez notre plaquette traiteur, retrouverez des suggestions incontournables pour composer vos menus de fêtes.

Vos commandes en ligne

www.yann-sandrini.fr

Ventes de truffes fraîches, nous conseillons vous choisissiez

Maître-Restaurateur

04.42.600.692

13320 Bouc-Bel-Air