

DIAPASON TRAITEUR

A LA MESURE DE VOS ENVIES

MENUS POUR LES FETES DE FIN D'ANNÉE
2018



Diapason Traiteur

COCKTAIL DINATOIRE POUR FETES DE FIN D'ANNEE 2018

Env. 20 pièces/ pers.

Sucette de foie gras aux fruits rouges

Pita d'effiloché de canard et oignon confit

Pannacotta exotique et Saint jacques rôtie

Verrine de saumon ail et fines herbes

Croustillant de crevettes aux légumes confits

Quatuor Asiatique

Tartelette Saint jacques poireau

Nid croustillant aux légumes

Assortiment de canapés des fêtes

Brochette d'aiguillette de chapon et pommes mitrailles

FROMAGE :

Cabécou avec sa tranche de magret de canard fumée et son toast

DESSERT :

Trilogie de dessert :

- Entremet pomme tatin caramel
- Mini fondant chocolat
- Bûchette framboise citron meringuée

Cocktail à 29 € / pers.

Nos prix s'entendent T.T.C. .

Contact, pour tous renseignements ou réservation :

Pour la livraison éventuelle nous contacter directement.

Jérémy Tigé : 06-59-01-13-13

FIXE : 04-67-52-33-26

VENTE DE FOIE GRAS EN LOBE ENTIER (\pm 500 Gr) MI-CUIT
50 € / Lobe (possible toute l'année)

Mail : diapasontraiteur@live.fr

Diapason traiteur et toute son équipe vous souhaitent de passer de très
bonne fête de fin d'année !!!!!