

DIAPASON TRAITEUR

A LA MESURE DE VOS ENVIES

MENUS POUR LES FETES DE FIN D'ANNÉE
2018



Diapason Traiteur

APERITIF : 8 € / pers.

Sucette de foie gras aux fruits rouges

Pita d'effiloché de canard confit

Pannacotta exotique et Saint jacques rôtie

Verrine de saumon ail et fines herbes

Cassolette de chapon forestier

Croustillant de crevettes aux légumes confits

LES ENTREES AUX CHOIX : 8 € / entrée

Toutes nos entrées sont accompagnées de mesclun de salade

Tranche de foie gras de canard, cristalline de pomme façon tatin et brioche dorée

Ou

Terrine de vivaneau et homard avec sa crème d'aneth acidulée

Ou

Tiède de saint jacques et gambas aux agrumes et quinoa gourmand

Ou

Frais tartare de saumon au citron confit et ciboulette jus vierge a la tapenade

LES POISSONS AUX CHOIX : 13 € / plat de poisson

Tous nos poissons sont accompagnés d'une demi mini aubergine grillée.

Papillote de loup et petites Saint Jacques crème au vin d'alsace et zeste de citron avec son risotto aux langoustines

Ou

Aiguillette de Saint Pierre aux girolles, crème aux pleurotes avec sa polenta aux tomates confites

LES VIANDES AUX CHOIX : 14 / plat de viande

Toutes nos viandes sont accompagnées d'un duo de carotte en deux façons

Souris de cerf sauce champagne et airelles avec ses pommes mitrailles aux éclats de châtaignes

Ou

Ballottine de chapon aux groseilles et figues sauce foie gras avec son risotto aux girolles

Ou

Tournedos de canard Rossini sauce bordelaise avec son râpé de pomme de terre en galette

FROMAGE : 3 € / fromage

Cabécou avec sa tranche de magret fumée et son toast

DESSERT AUX CHOIX : 8 € / dessert

Tous nos desserts sont accompagnés de son palet chocolat façon mendiant.

Trilogie de dessert :

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

OU

Palet chocolat caramel confiture de lait et crème vanillée

PROPOSITION DE MENU

Le fromage sera OFFERT pour chaque menu commandé

Menu à 34 € : 1 entrée, 1 plat de poisson **ET** 1 plat de viande, 1 dessert au choix

Menu à 26 € : 1 entrée, 1 plat de poisson **OU** 1 plat de viande, 1 dessert au choix

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

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 réservations :

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 (± 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
bonnes fêtes de fin d'année !!!!