

VOS MENUS SELON VOS ENVIES...

APERITIFS

- Mini Bagnat au Saumon Gravlax et Chutney Ananas Pomme – 1€ pc
- Mini Burger Foie Gras et Figue – 1€ pc
- Mini Burger Tradi Chaud – 1.15€ pc ✨
- Verrine – 1.75€ par pc
- Amuses Bouches assortis : Toasts et Wraps – 4.90€ les 6 pièces
- Pain Surprise (pour 8 personnes, 40 sandwichs) – 35€

ENTREES

- Cheese Cake Végétal, Romarin, Noisette, Tomates Confites, Olives Séchées – 5.90€ ✨
- Tiramisu au Saumon : Saumon, Yuzu, Aneth, Pesto, Pain de mie – 6.70€ ✨
- Velouté chaud de Butternut, Gambas, Curcuma, Feuilles Chorizo – 7.50€ ✨
- Cassolette Forestière chaude : Mélange Forestier, Foie Gras, Pintade, Streuzel, Chips Magrets Canard – 8.90€ ✨
- Assiette de Foie Gras (80g environ, Pain d'Epices, Chutney de Mangues, Mesclun) – 9.70€
- Assiette Océane (Crevettes, Saumon Gravlax, Langoustines, Rouleau de Poisson, Mesclun) – 9.90€
- Foie Gras Maison, IGP Sud Ouest, le Ballotin de 250g – 29.90€

PLATS CHAUDS – POISSONS

- Ballotines de Brochet, Sauce Beurre Nantais, accompagné de Carottes Rôties au Miel et à l'Ail – 8.10€ ✨
- Dos de Cabillaud, Crumble Serrano, Sauce Paprika Fumé, accompagné de Brunoise de Légumes – 8.70€
- Filet de Dorade, Moules Séchées, Sauce Safrané, accompagné de Courge
- Spaghetti, Ciboulette – 9.10€ ✨
- St Jacques Poêlées, Chips Bacon, Sauce Forestière, accompagné d'un Risotto aux Champignons – 9.60€ ✨

PLATS CHAUDS – VIANDES

- Mini Rôti de Chapon, Sauce Morilles – 7.90€
- Pavé de Cerf, Sauce Grand Veneur – 8.50€
- Tournedos de Canard, Feuille de Serrano Séché, Sauce Cèpes – 8.70€
- Filet de Veau, Crumble aux Herbes, Sauce Chorizo – 9.30€
- Filet de Bœuf en Croûte, Sauce Bordelaise – 9.90€ ✨

GARNITURES

- Risotto Crémeux aux Champignons – 2.90€
- Pommes de Terre Grenailles – 2.90€
- Crumble de Légumes Oubliés au Parmesan – 2.90€
- Mini Carottes Rôties au Miel et à l'Ail – 2.90€ ✨
- Gratin Dauphinois au Cantal – 2.90€
- Gâteau de Patate Douce et Noix de Pécan Torréfiées – 2.90€ ✨
- Pomme Macaire au Foie Gras et Ciboulette – 2.90€ ✨



ET AUSSI ...

- Burger Tradi avec Pain Maison, Steak VBF, ... PDT Grenailles – 8.90€
- Burger Végétarien avec Pavé de Butternut, ... PDT Grenailles – 8.90€
- Plats à Thèmes de notre carte, (pour 10 personnes minimum) – 7.90€ /p

FROMAGES

- Assortiment de Fromages Affinés – 2.50€ la part

BÛCHES ✨

Pour plus de gourmandise, Rendez-Vous sur la troisième page !

*Afin de mieux vous servir : Passez commande pour Noël, avant le Lundi 20 Décembre 2021
Pour le Nouvel An, avant le Lundi 27 Décembre 2021*

*Renseignements par mail ou téléphone.
Commande sur notre site internet,
www.vosmenuselonvosenvies-traiteur.fr
Rubrique « Click and Collect ».*

★ *Un acompte de 30% vous sera demandé.
Paiement à la commande ou au retrait.*

*Commandes à retirer à notre laboratoire à St Colomban.
Le 24 Décembre et le 31 Décembre
De 10h à 12h30 et de 14h à 17h*

★ Retrouvez-nous sur :  

*VOS MENUS SELON VOS ENVIES
vous souhaite d'excellentes fêtes de fin d'année.*



Vos Menus
SELON
VOS ENVIES

Guillaume JACQ

Traiteur

CARTE DES FÊTES

guillaume.jacq@orange.fr

06.07.48.46.34

VOS MENUS SELON VOS ENVIES...



Nouveau !



BÛCHES ❄️

Pour 6 personnes – 23€ la bûche

Royal : Mousse Chocolat, Feuilletine Praliné, Génoise Chocolat

Normandy : Mousse Crème Brûlée, Insert Pommes Caramélisées, Génoise Noisette

Caraiibes : Mousse Crème Coco, Dacquoise Citron Vert, Insert Ananas et Fruits Exotiques, Croustillant Coco

New-Yorkaise : Mousse Cream Cheese, Insert Myrtille, Biscuit Speculoos Noix de Pécan



Les Nouveautés Festives sont signalées par ❄️

*Tous nos produits sont élaborés dans notre laboratoire.
Nous privilégions des produits français
et travaillons le chocolat Valrhona.*

*Quelques propositions sont adaptées aux Végétariens.
Pour les enfants, nous proposons le Mini Rôti de Chapon
ou le Burger Tradi .*