

Entrée

Assiette Baltique : mesclun de salades,
crevettes, saumon fumé et crabe

ou

Salade périgourdine : magret de canard, copeaux de foie gras,
pignon de pin, haricots verts sur un lit de salade

Plat chaud

Fondant de pintadeau, sauce foie gras et figues

ou

Suprême de volaille aux écrevisses

Accompagnement

Gratin dauphinois, poêlée de champignons frais
et tomates à la provençale

Fromage

Crèmeux des alpages et son coulis de fruits rouge

ou

Assiette de 3 fromages secs et son pain aux noix

Dessert

Entremets (1 part /personne) ou Pièce montée (3 choux/personne)

ou

Buffet de desserts : (2 choux), assortiment de desserts variés (1 part)
Supplément de 5,50€/ personne

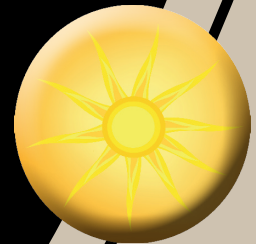
Fontaine à Champagne

Café
et son chocolat dégustation

SERVICE ET BOISSONS COMPRISES

37€

par
personne



Menu tradition

Traiteur aux quatre saisons
06-03-42-83-27