



LES JARDINS DU PRIEURÉ
TRAITEUR - RÉCEPTION

VOUS PROPOSE POUR LES FÊTES

L'APERITIF :

Plateau de 20 réductions salées	24,00€
<u>14 pièces froides</u>	
2 Club-sandwiches végétariens	
2 Ballotines de volaille, crème de marron	
2 Frivolités de saumon fumé maison, crème aneth et blinis	
2 Pétales cheese	
2 Sablés parmesan, crème chèvre et noix	
2 Toasts de foie gras de canard, gelée de vin épicé	
<u>6 pièces à réchauffer</u>	
2 Millefeuilles de crêpes complète	
2 Tartelettes forestières	
2 Croustillants de thon, caramel de tomate	

LES ENTREES :

Saint-Jacques à la Bretonne	7,50€
Foie-gras de canard au Muscat, chutney de coing	9,50€
Frivolité de saumon fumé maison à l'Harenga	8,50€

LES PLATS :

Brochette de Saint-Jacques, sauce au vin blanc	14,50€
<i>Risotto champignons</i>	
Emincé de lotte, crème de langoustines	16,00€
<i>Purée de vitelotte</i>	
Civet de biche aux airelles,	16,00€
<i>Purée de châtaignes légumes croquants</i>	
Suprême de poulet fermier farci au foie-gras	14,00€
<i>Palets de pomme-de-terre confits</i>	



LES JARDINS DU PRIEURÉ
TRAITEUR - RÉCEPTION

LES DESSERTS :

Bûche Rocher	4,50€
<i>Biscuit chocolat-noisette, feuilletine praliné, mousse chocolat</i>	
Bûche Arabica	4,50€
<i>Biscuit roulé, crémeux café</i>	
Bûche Fraise des bois	4,50€
<i>Biscuit coco, crémeux passion et mousse fraise des bois</i>	
Bûche Marron	4,50€
<i>Biscuit financier myrtilles, mousse marron, Chantilly vanille</i>	
Assortiment de 3 réductions	4,50€
<i>Baba orange rhum ambré, Religieuse caramel, Rocher cœur noisette</i>	

LES DOUCEURS SUCRÉES :

Plateau de 10 mignardises sucrées	15,00€
Boîte de 6 macarons	8,50€
<i>Framboise, citron, pistache, orange, caramel, chocolat</i>	
Sachet de truffes (~100g)	5,50€
Sachet de nougats (~100g)	5,50€
Sachet de noisettes cacaotées (~100g)	7,00€
Sachet d'amandes cacaotées (~100g)	7,00€
Sachet grignotines chocolat (~100g)	5,50€
Assortiment de guimauves (~ 100g)	3,50€

MENU COMPLET : entrée, plat, dessert = 26,00€

RESERVEZ-VITE :

02 98 66 34 41 ou traiteur@le-prieure.fr