

**FG TRAITEUR**  
*vous propose pour vos REPAS DE NOEL ET ST SYLVESTRE 2024*

**MENU AVEC PETITS FOURS + 1 ENTREE FROIDE + PLAT ET 1 ACCOMPAGNEMENT + DESSERT 45.00€/per**  
**MENU AVEC PETITS FOURS + 1 ENTREE CHAUDE + 1 PLAT AVEC 2 ACCOMPAGNEMENTS + DESSERT 48.00€/per**

**LES PETITS FOURS les 5**

- 1 Canapé Magret Fumé Confiture De Figue
- 1 Canapé Saumon Fumé Groseille
- 1 Verrine Mousse de Marrons, espuma de crème et son biscuit feuille salé
- Le Canapé Foie gras chutney ananas
- 1 Verrine de Gambas Poêlée aux épices aux fruits exotiques

**ENTREES FROIDES**

Médaillon De Foie Gras Au Sauternes mi-cuit Chutney Pommes ET SA BRIOCHE  
Le Saumon Mariné Gravlax Aux Agrumes Et Aneth Et Ses Blinis et crème citronnée

**OU**

**ENTREE CHAUDE**

Brioché De Mousseline De Sole Au Vin Jaune la portion  
Cassolette de Noix de St Jacques dorées au beurre, petits légumes à l'Oriental

**LES PLATS**

- Suprême de volaille farci aux champignons, ricotta, jus de volaille à l'estragon
- Gigotin de Volaille aux Ecrevisses Estragon et sauce Champagne
- Quasi de veau au miel de châtaignier
- Chevreuril sauce grand veneur
- Brochette de Noix de St Jacques Rôties flambées au Cognac
- Tournedos de Lotte lardée sauce Armoricaïne.

**Accompagnements**

Ecrasé de Patates douces/ Ecrasé de pomme de terre huile de truffe/ caviar d'aubergine/ Poêlée forestière/  
Gratin Dauphinois aux petites girolles/ Panais persillés

**DESSERTS**

- BÛCHE DE NOEL CROUSTILLANT PRALINÉ 3 CHOCOLATS
- PAVLOVA FRUITS EXOTIQUES ZESTES DE CITRON VERT



**FG TRAITEUR**

**ZA DE VAUBESNARD BAT D PORTE 240**

**0680938632 OU 0786106556**

[www.fgtraiteur.com](http://www.fgtraiteur.com)

[gregfide@live.fr](mailto:gregfide@live.fr)



: FG Traiteur

**L'ensemble de l'équipe de FG TRAITEUR Vous souhaite de magnifiques fêtes et une nouvelle année 2025**