



# *Notre Menu Traiteur de Fêtes*










**Café du P**  **irt**





# Entrées

-  *Foie gras*
-  *Saumon gravlax*
-  *Rillettes de poisson maison*
-  *Huîtres ouvertes (vinaigre/citron)*
-  *Huîtres non ouvertes (vinaigre/citron)*
-  *Huîtres chaudes (pommes/camembert)*
-  *Oeuf cocotte foie gras (entrée chaude)*

**Café du P**  **rt**



## Plateau festif de la mer

- 🍷 1 tourteau
- 🍷 12 crevettes
- 🍷 200g de bulots
- 🍷 6 huîtres ouvertes (mayonnaise/ citron/ vinaigre)
- 🍷 1 rilette de poisson

## Plateau prestige de la mer

- 🍷 1 tourteau
- 🍷 12 crevettes
- 🍷 200g de bulots
- 🍷 6 huîtres ouvertes (mayonnaise/ citron/ vinaigre)
- 🍷 1 rilette de poisson
- 🍷 12 langoustines
- 🍷 200g de saumon gravlax

Café du P.  rt





# Plats



- ❖ *Suprême de volaille aux marrons et Risotto*
- ❖ *Cassolette de St Jacques et Fondue de poireaux*
- ❖ *Pavé de boeuf normand, Foie gras et Gratin dauphinois*
- ❖ *Magret de canard au pommeau et Gratin dauphinois*
- ❖ *Lieu sauce champignon et Fondue de poireaux*



# Desserts

- 🍪 Plateau de fromages
- 🍪 Bûche individuelle
- 🍪 Sphère chocolat

## Menu à emporter

Tarifs en cliquant sur le lien dans la description

Sur réservation jusqu'au vendredi 20 décembre pour  
Noël et Jour de l'an

Café du P  rt