

Menu Fin gourmet 2017

Menu à emporter 23.00€ par personne

Composer votre Menu

ENTREE

Salade de la mer

(Mesclun, Terrine de Saumon, verrine avocat / crevette)

Ou

Assiette Printanière

Salade de jeune pousse et son duo de briques (légumes)

Ou

Assiette Landaise

(Mâche, tomate cerise, œuf de caille, échalote confite et Médailon de foie gras sur son toast)

Trou normand au choix

PLAT PRINCIPAL

Gigot d'agneau en croute d'herbes

Haricot blanc

Tomates confites

Ou

Filet mignon de porc à L'Espelette

Pomme duchesse

Flan d'Asperges

Ou

Blanquette de Poissons

Quinoa

Carotte nouvelle

Pois Gourmand

Ou

Morue à la Catalane

Riz

Julienne de légumes

FROMAGE

Fromages affinés

Ou

Rocamadour et son confit de figue

DESSERTS

Chausson pomme Calvados et son coulis de Chocolat Tiédis

Ou

Verrine fruitée et chocolatée

Ou

Tarte au citron meringuée

Ou

Assiette Gourmande

(4 Mignardises)

SERVICE

Moins de 50 personnes tous les services en supplément

A partir de 50 personnes (4 heures de service inclus) Vaisselle et nappes et serviettes inclus

Un forfait de 5.00€ par personne

VAISSELLE

Formule simple 1.50€

Formule complète 2.50€

Nappe et serviette 1.20€

Aubaisienne Traiteur 2016-2017

Marie jo 06 09 22 84 89

Audrey 06 23 38 65 19