

Pour la réussite de vos tous vos évènements & réceptions !



## Traiteur du Luberon

Tél : 04.90.78.25.74

Email : [contact@traiteurduluberon.com](mailto:contact@traiteurduluberon.com)

Web : [www.traiteurduluberon.com](http://www.traiteurduluberon.com)



# Menu de fêtes de fin d'année

Les fêtes de fin d'année avancent à grand pas !!!

Cet intense moment partagé en famille ou entre amis, se doit d'être célébré grandement.

La gastronomie y tient une place conséquente, et c'est pour cela que cette année encore, nous vous avons établi ces deux menus à emporter (voir plus bas).

**N'oubliez pas!!! Nous gardons un petit côté de tradition en vous proposant aussi, dinde et chapon rôtis ( avec ou sans farce ), ainsi que le gigot d'agneau de sept heures, encornets farcis et le gratin de cardons ( nous consulter).**

Nous espérons pouvoir contribuer à la réussite de ces repas à notre manière.

Bonnes fêtes de fin d'année.

Pour la réussite de vos tous vos évènements & réceptions !



## Traiteur du Luberon

Tél : 04.90.78.25.74

Email : [contact@traiteurduluberon.com](mailto:contact@traiteurduluberon.com)

Web : [www.traiteurduluberon.com](http://www.traiteurduluberon.com)



## Menu de fêtes ( emporté )

### Entrée :

**Duo saumon et fromage blanc**

Mesclun, Tomates confites

Ou

**Pâté croute Chasseur**

**Confit d'oignons et chiffonnade de serrano**

Ou

**Terrine de mi cuit de foie gras de canard (supplément de 1.50€ par pers)**

**Toast et chutney, mesclun et éclats de figues**

### Poisson :

**Cassolette de lotte au parmesan et fèves**

Ou

**Coquilles de fruits de mer royale gratinée à l'ancienne**

Ou

**Dos de cabillaud, crémeux de céleris**

Pour la réussite de vos tous vos évènements & réceptions !



**Viande :**

**Ballottine de chapon farcie, sauce forestière gourmande**

Ou

**Civet de biche grand mère**

Ou

**Mijoté de kangourou, figues et sauce vigneronne**

**Accompagnement :**

**Gratin crémeux aux légumes**

**Fromage :**

**Trilogie de fromages de chèvres ( ail fines herbes, nature et poivre)**

**Dessert :**

**Douceur Framboise**

(crumble, panna cotta citron vert , gelée de framboise.)

Ou

**Feuillantine de marron mandarine**

**28.00 € / pers.**