

Pour la réussite de vos tous vos évènements & réceptions !



Traiteur du Luberon

Tél : 04.90.78.25.74

Email : contact@traiteurduluberon.com

Web : 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

Web : www.traiteurduluberon.com



Menu de Fêtes

Entrée :

Tartare de saumon, crémeux de fromage blanc aux algues

Tartine de boudin Blanc aux Pommes

Ou

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

Focacia figues, confit d'oignons et mesclun

Poisson :

Dos d'églefin poché, bouillon crémé de langoustines

Croustillant feuilleté aux graines

Ou

Brochettes de crevettes marinées

Célerisotto

Ou

Dôme briochée de coquilles Saint Jacques

Pour la réussite de vos tous vos évènements & réceptions !



Viande :

Souris de cerf confites au vin du Luberon

Ou

Tournedos de canard poêlé, sauce royale de foie gras

Ou

Mitonné de chapon à la crème de morilles

Accompagnement selon le plat choisi

Fromage :

Fromages affinés, raisin ou mesclun

Dessert :

Pavé gourmand abricot et pain d'épices

Ou

Gourmand chocolat caramel

Tarif :

Prix du menu complet : 28.00€ par pers.