

# Menu de fête (à emporter)

## Entrée

Tataki de thon aux agrumes, gingembre, sésame

ou

Autour du saumon: Saumon fumé, cube saumon gravlax sur tartine mascarpone aux 3 poivres, Rouleau de courgette garni mousse truite, mesclun

ou

Autour du sud-ouest: Pressé de foie gras et gésier, triangle croustillant canard confit, cube d'opéra foie gras et framboise, mesclun

(7.00 €)

## Poisson

Cassole de saumon sauvage et ravioles de romans, sauce aux agrumes (8.50 €)

Corolle de sole farcie à la normande, sauce champagne (9.50 €)

Brochette de gambas et coquilles saint jacques, épeautre aux oignons confits et crème de chorizo (10.50 €)

## Viande

Filet mignon de cochon, sauce foie gras (9.50 €)

Civet de biche à l'ancienne (9.50 €)

Suprême de pintade, comme un salmi, au vin rouge du Luberon (9.50 €)

Chartreuse de perdreaux et choux, jus de cuisson (9.50 €)

## Accompagnement viande (deux choix)

Poêles de légumes anciens (fèves, courges, patate douce, carottes)

Ecrasé de pomme de terre et céleri

Gratiné de pomme de terre cédenole

## Fromage

Duo de fromages, raisin (2.00 €)

## Dessert

Mont Ventoux framboise (3.00 €)

Entremet croustillant chocolat praliné (3.00 €)

Délice de nougat et mandarine (3.00 €)

Traiteur du Luberon 170 Avenue des banquets 84300 Cavaillon

Tel : 04 90 78 25 74 / 06 82 85 56 96

traiteurduluberon@gmail.com