

MENU DES FETES

2020-2021

24 EUROS (Entrée, poisson ou viande)

Entrées :

- Foie gras mi-cuit et sa confiture de figues
- Bûche de lotte aux gambas

Poissons :

- Papillote d'Eglefin à la graine de moutarde
- Dos de lieu noir coulis de crustacés

Accompagnements poissons :

- Cheveux d'anges de légumes d'hiver
- Risotto au parmesan

Viandes :

- Suprême de pintade farcie aux marrons et foie gras avec son jus de volaille au Cognac
- Filet de canard poêlé aux baies roses

Accompagnements viandes :

- Ecrasé d'Agatha et de Butternut
- Cannelé au potiron et curry

DESSERTS : 4 Euros

- Douceurs des Iles (Dacquoise coco, mousse caramel et mangue)
- Trio Poire-Choco Praliné

NOS PIÈCES COCKTAIL : 5.50 Euros (4 pièces)

- Tartare de Bar au citron vert et gingembre
- Mini chou au fromage frais et crabe.
- Blinis de magret fumé au Saint Morêt
- Cappuccino de chou-fleur, émulsion au piment d'Espelette

Pour commander :

Par téléphone : 0679239361

Par mail : contact@auxdelicestraitteur.com

Date limite de réservation :

Noël : jusqu'au **21 décembre 2020**

Nouvel An : jusqu'au **28 décembre 2020**

Retrait:

Afin de faciliter votre organisation, les commandes pourront être retirées entre 9h et 17h30 dans notre établissement au 43 A rue de Tours, Langeais.
Possibilité de livraison, nous consulter.

Conditions de paiement :

Acompte de 30% à la commande et règlement du solde à la livraison.

Toutes nos recettes et créations sont réalisées à base de produits frais.

*Aux délices Traiteur vous souhaite de
bonnes fêtes*