



La petite cuillère

PÂTISSIER TRAITEUR

Menus de fêtes

● ● Traiteur à emporter ● ●

NOËL
&
NOUVEL AN

-10% sur votre commande avant le 10 décembre





Menu de Noël 42 euros

Sur réservation jusqu'au lundi 19 décembre sous réserve de disponibilité
A retirer le 24 décembre de 17h30 à 19h, place de l'église d'Elven

Amuse-Bouches

Briochette au saumon fumé, mascarpone à la roquette
Lingot de foie gras
Roulé aux légumes et chèvre frais
Chouquette thon et curry



Entrée au choix

Dôme des neiges, aile de raie, caviar de légumes confits
OU
Tarte fine, émulsion de choux-fleurs,
houmous à l'huile de sésame et cèpes grillés

Plat au choix

Filet de bar en croûte de mozzarella au pesto, sauce basilic,
légumes maraîchers et risotto aux champignons
OU
Suprême de pintade aux noix, crémeux de châtaignes et foie gras,
fondant de pommes de terre, légumes maraîchers

Dessert au choix

La Boule de Noël à fondre
(coque chocolat, financier aux fruits rouges,
mousse gianduja, crumble aux noisettes, sauce chaude au cacao)



OU

Bûche au choix

à partir de 4 personnes prenant la même bûche



Les Desserts de Noël en formule seule hors menu

La Boule de Noël à fondre
(coque chocolat, financier aux fruits rouges,
mousse gianduja, crumble aux noisettes, sauce chaude au cacao)

6,50 euros pièce

Les bûches entremets

4 pers. **16 euros** - 6 pers. **23 euros** - 8 pers. **30 euros** - 10 pers. **36 euros**

La Cabosse

Mousse noire 72%, ganache fleurs de sel,
biscuit cacao, croustillant sésame noir et praliné

La Mère Noël

Crèmeux de Montélimar, insert abricot, mœlleux aux amandes

L'Apple Breizh

Mousse caramel beurre salé, pommes rôties et streusel noisette

• • **Traiteur à emporter** • •

*Pour que vos repas de fin d'année soient une réussite,
notre service traiteur vous propose ses menus de fête
à partir de produits frais, locaux et de saison.*

Découvrez notre sélection de mets féeriques et raffinés.

Nous vous souhaitons d'agréables et gourmandes fêtes de fin d'année !

Choisissez * Commandez * Savourez