



Carte Traiteur NOËL

● • Traiteur à emporter • ●
2023

Sur commande jusqu'au samedi 16 décembre
sous réserve de disponibilité

À retirer le dimanche 24 décembre
de 17h30 à 18h30
Place de l'église d'Elven

Choisissez ★ Commandez ★ Savourez

06 59 86 85 79
contact@lapetitecuillere-traiteur.fr
Le Halinier - 56250 Elven
www.lapetitecuillere-traiteur.fr

-10% sur votre commande avant le 1^{er} décembre

Menu de Noël à 38 euros

Entrée + plat au choix et la boule de Noël

Possibilité de faire votre choix à la carte

À la carte

Les entrées

- 15€ * Dôme de saumon fumé, pamplemousse mentholé et crémeux de fèves
- 15€ * Foie gras pané aux céréales, chutney et pain d'épices
- 10€ * Tarte fine au houmous, chou-fleur violet et cèpes grillés (végétarien)

Les plats

18€ le plat à la carte

- * Suprême de chapon farci, crémeux aux châtaignes et mœlleux de pommes de terre
- * Brochette de noix de st-jacques, risotto et sauce au chorizo
- * Crème brûlée à la tomate confite, risotto et seitan rissolé (végétarien)

Les desserts

La boule de Noël à fondre

6,50€ pièce à la carte

Coque chocolat noir, fruits de la passion et framboises, financier aux amandes, crémeux gianduja, sauce chaude au cacao

Notice de remise à température fournie

Les amuse-bouches

Formule 4 pièces à 6,50€

- * Roulé au saumon fumé et yuzu
- * Navette au magret de canard
- * Croquant au parmesan et chèvre frais
- * Tartelette à la rilette de bar et baie rose

Les bûches entremets

4€ la part • 4 pers. 16€ • 6 pers. 23€
8 pers. 30€ • 10 pers. 36€

La Cabosse

Mousse noire 72%, dés de poires caramélisées, génoise cacao

La Mère Noël

Mousse mangue et passion, dacquoise noisettes, croquant cacahuètes et crémeux gianduja

Caprice du Renne

Mousse couverture blanche, compotée de fruits rouges et financier pistache