

Service Traiteur 2017

L'Espièglerie

Menu Traiteur des 24,25 et 31 décembre 2017

En première entrée

Terrine de foie gras, Bressaola, cuisse de canard confite, chutney de fruits exotiques à la vanille, gelée au Porto et crumble de spéculoos, brioche

Ou

Escalope de saumon fumé farcie de chair de tourteau, rafraîchit de pamplemousse rose, Avruga, biscuit fourré Ricotta, crevettes grises et roquette, mayonnaise raifort et Saké

En seconde entrée

Tourte aux ris de veau et coucou de Malines, endives, jus de rôti à la tartufata

Ou

Raviole de langoustines, Nobashi, dés de céleri rave, fèves de soja et bouillon de volaille à l'huile de noisette

En plat

Pluma Iberico grillé, haricots coco, Eryngii, cébettes, pommes de terre grenaille fumées, purée de choux fleurs et jus brun à la Houppes

Ou

Filet de biche, poire Jefke, aïelles, croquette aux amandes, garniture Grand-Mère et sauce Grand-Veneur

En dessert

Crèmeux aux fruits rouges, cœur Bergamote, glaçage framboise, macarons, tuile badiane et fleur de sel

Le menu est à 47 €.

Sans le dessert 42 €

Noël : L'enlèvement aura lieu de 12h00 à 14h00 le 24 décembre et de 9h30 à 10h30 le 25 décembre.

La commande sera effective dès le versement d'un acompte de 13 € par personne sur notre compte Fortis BE77 2500 1664 0942. Une réservation téléphonique préalable est obligatoire.

Nouvel an : L'enlèvement aura lieu de 12h à 14h00 le 31 décembre

La commande sera effective dès le versement d'un acompte de 14 € par personne sur notre compte Fortis BE77 2500 1664 0942. Une réservation téléphonique préalable est obligatoire.

Ne pas verser d'acompte sans réservation préalable.

Réservations téléphoniques de 7h à 19h00 au 081 24 00 24

Il est grandement préférable de réserver par email vos choix de menus à

gb@tanneurs.com

Suggestion vin

La terrine de foie gras

*Gewurztraminer Alsacien, Bergerac Moelleux, Porto rouge 10 ans, Pacherenc du Vic Bilh(sud-ouest),
Coteaux du Layon*

L'Escalope de saumon

*Sancerre Blanc, Menetou salon, Pinot blanc d'Alsace, Provence Blanc, Graves Blanc, Entre deux
mers*

La tourte de ris de veau et la raviole

*Crozes Hermitage blanc, St Véran, Puligny Montrachet, Bandol Blanc, Pessac Léognan, Chinon
Blanc.*

*Et possibilité de prendre un vin rouge servi frais comme un Moulin à vent ou un Saumur
Champigny*

La pluma et la biche

*St Joseph rouge, un Cru de Bordeaux comme Moulis ou Margaux,
En Bourgogne, Côtes de Nuits ou un Bourgogne AOC comme un Beaune ou un Marsannay,
Bandol rouge, Cahors, Minervois, Chinon rouge tempéré, Chili Carménere, Malbec Argentin*

Le dessert

Champagne rosé, Clairette de Die, Crémant d'Alsace, Cerdon du Bugey, un Bergerac moelleux,...