

A l'occasion des fêtes de fin d'année 2021, nous avons le plaisir de vous joindre ce dépliant afin de vous inviter à découvrir nos menus de fêtes.

Ces derniers comprennent:

- Une entrée froide
- Une entrée chaude (menu à 34€)
- Un plat principal en plat alu à remettre directement en température.
- Une pâtisserie.

Les commandes:

Nous vous proposons de passer vos commandes par téléphone au 05 57 64 36 89 (à prévoir le plus rapidement possible).

Les livraisons:

Les livraisons seront organisées:

Le vendredi 24 décembre pour les repas de Noël

Le vendredi 31 décembre pour les repas du 1er de l'an.

Livraison gratuite à partir de 4 repas.

Possibilité de retirer les repas à l'atelier de fabrication.

Dans l'attente que ces propositions retiennent votre attention, nous vous souhaitons de passer de joyeuses fêtes de fin d'année.

Cordialement.

TRAITEUR MEUDAN/GASTEUIL

26€

Gravelax de saumon et St Jacques marinées, sur cake aux algues et crème mascarpone

Saumon en gravelax, et St Jacques marinées, le tout agrémenté d'un cake aux algues avec crème mascarpone montée au piment d'Espelette.



Pavé de cuisseau de veau à la crème de bolets.

Écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe



Craquant chocolat au lait cacahuète.

Entremets composé d'un biscuit Joconde, d'une couche croquante chocolat cacahuète, d'une ganache caramel salé et d'une mousse chocolat au lait.

34€

Lingot de foie gras aux pommes.

Foie gras IGP Sud Ouest présenté en lingot sur un pain d'épices, le tout surplombé d'une gelée de jus et brunoise de pommes. L'ensemble accompagné d'une compotée de pommes au porto.



Cassolette de noix de St Jacques à la crème sur fondue de poireaux.



Suprême de pintade fermière farci aux morilles.

Flan de potimarron.



Passion coco coque chocolat lait.

Association d'une mousse noix de coco enfermant un cœur biscuit amande coco et un crémeux passion, le tout enrobé d'un glaçage craquant chocolat lait.