

Carte des fêtes de Pâques



Entrées 6 € :

- Crème brûlée d'asperge au parmesan, brisures croquantes
- Salade Pascale entre terre et mer aux œufs de caille, anchois, magret de canard fumé
- Cassolette de noix de Saint Jacques, petits légumes nouveaux, sauce au Noilly Prat

Plats (garniture comprise) 11€ :

- Navarin d'agneau et ses légumes printaniers
- Souris d'agneau confite, jus miel et romain, gousses d'ail en chemises
- Cuisse de lapin à l'italienne
- Tajine d'agneau aux olives et citron confit, jus délicat aux épices et miel
- Filet de St Pierre rôti au thym et citron

Garnitures :

- Tian de légumes au pesto
- Gratin dauphinois
- Carottes nouvelles glacées au sirop d'érable
- Dôme de courgettes aux tomates confites

Desserts 5€ :

- Trilogie de mignardises
- La tentation chocolat
- L'exquis rocher blanc aux fruits rouges et chocolat blanc

Éléments du menu au détail (voir tarifs)

ou

Menu complet : entrée + plat + dessert = 20 € au lieu de 22 €

=> Pour tout achat d'un menu, 2 pièces cocktail offertes pour votre apéritif



Réservation obligatoire

audrey.durafour.traiteur@gmail.com ou 06.60.92.54.95

Passez de joyeuses fêtes de Pâques !