

Menus des Fêtes 2017

Très facile à réchauffer (en bain-marie) - Pas besoin de four
Fiche explicative fournie

L'entrée froide

Du foie gras mariné aux 5 épices ou du foie gras au torchon

Avec une gelée de poivrons doux
Et
un chutney à la pomme et au céleri

L'entrée chaude

Trio de noix de St Jacques sur une crème au cresson
Chiconnade à la brune de Chimay

Le plat

(180 gr de viande)

De la dinde, jus réduit à la fève de Tonka
OU
De la biche, Sauce à la truffe et au foie gras (+2€)

Accompagnée de

Gratin dauphinois OU Parmentier à la noisette
ET UN
Chutney de poires et d'airelles au balsamique

2 services : 27 € par personne

3 services : 36 € par personne

Prix TVAC (6%)

0477/61 07 99 – 0473/48 71 59
traiteurpierrewillems@gmail.com