



Service Traiteur à emporter  
Fêtes de fin d'année

## Apéritifs

- Réglette de Noël (4 bouchées/pers.)
  - Mille-feuille de foie gras à la Mangue
  - Saumon mariné
  - Sablé Breton Crème d'avocat
  - Blinis dôme de Queue de Bœuf
- Mini Pâté en Croûte Volaille Foie Gras

**5,50 €**

## Entrées froides

- Velouté potiron financier, Cèpes et Girolles
- Artichaut norvégien
- Sphère mousse de foie, Gelée Cranberry
- Saumon Gravlax et sa Sauce Citron

**4,90 €**

**6,50 €**

**5,90 €**

**7,50 €**

## Entrées chaudes

- Boudin Blanc de Volaille (à poêler)
- Boudin Blanc de Volaille aux Morilles (à poêler)
- Tourte de volaille, Foie gras, Cèpes
- Tarte fine d'Escargots, Crème d'Ail, Artichaut

**19,50 €/ Kilo**

**29,50 €/ Kilo**

**5,10 €**

**6,60 €**

- Soufflé d'écrevisses sauce Nantua\*
- Saint Jacques Rossini\*  
(Saint Jacques et Escalope de foie gras chaud)

**8,90 €**

**13,00 €**

## Poissons

- Risotto de Homard\*  
(Risotto tomates concassées, chair de homard, parmesan)
- Bar sauce safran, Bavarois de petits pois\*

**14,30 €**

**15,60 €**

## Viandes

- Cuisse de Pintade farcie, Fricassée de champignons, Butternut rôti, Châtaignes\*
- Suprême de Poularde sauce Crème de Bresse truffé, Pomme de terre, Foie gras et Trio de Légumes\*
- Filet de Bœuf, Jus de viande, Quenelles de pomme de terre truffées, Légumes fanes\*
- Filet mignon de veau, Crème de morilles, Pressé de Pomme de terre\*

**13,50 €**

**16,30 €**

**19,10 €**

**19,50 €**

\* plat consigné 20 €



# Commandes et Renseignements au 06 28 42 37 74

avant le 20 décembre 2024 pour le Réveillon de Noël et avant le 27 décembre 2024 pour le Réveillon du Jour de l'An

Mélanie et Cédric CAPON / 25 - 27 Avenue de la Gare - 71600 Paray le Monial / melanie@domaine-des-marguerites.fr - www.domaine-des-marguerites.fr

Tarifs garantis jusqu'au 31 décembre 2024 - Ne pas jeter sur la voie publique