

Menu de Fin d'Année

Gakouskis Froids : (min 5 pièces)

- Verrines de foie gras, magret de canard et poires confites 1,50€/pièce
- Blinis à la mousse d'anguille 1,50€/pièce
- Verrines de saumon, mousse de fromage frais à l'aneth 1,50€/pièce
- Mini Paris Brest aux airelles et mousse de foie gras 1,50€/pièce

Gakouskis chauds : (min 5 pièces)

- Mini chou à l'escargot à l'ail 1,50€/pièce
- Mini croque-monsieur au magret de canard et mozzarella 1,50€/pièce
- Feuilleté au pesto de basilic et saumon fumé 1,50€/pièce

Entrées froides :

- Duo de terrine de gibier et sa confiture d'oignons ardennaise 9,00€/pers
- Foie gras de canard, assortiment de confits et pain perdu brioche pur beurre 15,00€/pers
- Pavé de saumon fumé à chaud aux épices douces, petites salades, quinoa et brioche 13,00€/pers

Entrées chaudes :

- Cassolette de risotto safrané, cabillaud et sauce aux crevettes grises ou bisque 13,50€/pers
- Scampis à la sauce (diable/ail/ail et crème/à l'italienne) 9 pièces 13,00€/pers
- Brioche maison farcie aux chicons confits, rouget et sauce crème à l'ail 13,50€/pers

Potages :

- Crème de potiron 8,50€/litre
- Velouté aux champignons 8,00€/litre
- Bisque de homard flambée à l'Armagnac 9,00€/litre

Plats :

- Carré de cerf, sauce aux airelles 19,50€/pers
- Suprême de pintadeau à la normande, sauce au calvados 15,00€/pers
- Dos de cabillaud à la sauce hollandaise 18,00€/pers
- Filet mignon de sanglier, sauce au poivre 18,00€/pers

Accompagnements :

Légumes chauds :

1 choix par plat

compris

Tatin de chicons et chavignol/ poire pochée au vin rouge et airelles/ fagot de haricots/pomme à la fondue de poireaux/chicons braisés à l'orange

Féculents :

1 choix par plat

Gratin dauphinois 250gr

2,00€

Pomme de terre éventail aux épices et fleurs de sel (4 pièces)

2,00€

Croquettes

0,30€/pièce



Desserts :

Petit gâteau à la mousse de chocolat blanc, 10,00€

- biscuit chocolat, caramel au beurre salé et coulis de framboise

Trilogie de mignardises 9,00€

- (mini Paris-Brest praliné, mini Baba au Rhum, mini Brownies chocolat)

Buche / cœur de Noël : (min 2 pers)

Crème au beurre : moka 3,00€/pers

Crème au beurre : Praliné 3,00€/pers

Crème au beurre : Vanille 3,00€/pers

Crème fraîche fruits : 3,50€/pers

Cougnolles maisons :

Nature 250gr 3,5€ ➔ 500gr 7,00€

Sucre 250 gr 4€ ➔ 500 gr 8,00€

Chocolat 250gr 4€ ➔ 500gr 8,00€

Raisins 250 gr 4€ ➔ 500 gr 8,00€

Le traiteur « Régal & Vous »
vous souhaite
d'excellentes fêtes de fin
d'année.

RÉSERVATIONS:

Afin de garantir la qualité et la fraîcheur de nos produits, nous vous recommandons d'effectuer vos commandes

Pour :

Le 24,25,26 décembre pour le 16 décembre
2019 au plus tard.

Pour le 31 et 1 Janvier 2019-2020, nous
sommes déjà complets

Les commandes seront effectuées
par téléphone au 0477/71.17.61 ou 0474/25.75.60
Ou par e-mail : regaletvous@outlook.com

Enlèvement :

Traiteur Régal & Vous
Chemin de Silly n° 3
7823, Gibecq (Ath)
Entre 10h00 et 16h00

Nos prix s'entendent à la personne et
TVA (6%) comprise.

La livraison n'est pas comprise

Toutes nos préparations peuvent contenir des traces d'allergènes.
En cas d'allergie de l'un ou l'autre de vos convives, n'hésitez pas à nous en faire part.

