

Saveurs De Fêtes

PIÈCES COCKTAIL APÉRITIVES

(9,00 € par personne pour l'ensemble des pièces apéritives)

Briochain foie gras et figues.

Brunoise de tomates confites & mousse de Chèvre

Tapas saumon fumé maison, fines herbes et Granny

Croc'Coppa, tomme à la truffe,

Tartelette chutney Thaï, crevette papillon, menthe fraîche

Crèmeux de Butternut, crumble de magret de canard fumé

ENTRÉE FESTIVE À PARTAGER

(12,00 € par personne pour l'ensemble des entrées)

Saumon fumé maison, sauce Scandinave à l'aneth, blinis

Terrine de foie gras de canard aux pommes façon Tatin

PLATS

(16,00 € par personne aux choix avec garniture, à réchauffer par vos soin)

-Filet de Chapon au Cheverny blanc et morilles, châtaignes du Limousin

-Lotte piquée au jambon de Parme, crevettes sauvages et sauce langoustines

-Filet de Biche en croûte d'herbes et noix de pécan, Sauce civet

GARNITURE

Écrasée de Charlottes et Céleri aux Noisettes torréfiées

Légumes oubliés rôtis au miel et persillade

DESSERTS

(5,00 € par personne aux choix)

La Forêt Noire

(moelleux chocolat noir, cerises amarena, paillette chocolat)

La Marron Glacée

(moelleux fleur d'oranger, marrons glacées, ganache vanille)

La Myrtille

(moelleux vanille, myrtille, ganache nougat)

Prix du Menu de Fêtes complet: 40.00€ TTC par personne

NOS SPÉCIALITÉS

LE FOIE GRAS DE CANARD MAISON

(Origine IGP Sud-ouest, conditionné sous vide)

Terrine de 250 gr (5/6 pers) 30€

500 gr (10/12 pers) 60€

LE FOIE GRAS DE CANARD AUX POMMES FACON TATIN

(Foi gras origine IGP sud-ouest, conditionné sous vide)

Terrine de 250 gr (5/6 pers) 30€

500 gr (10/12 pers) 60€

LE SAUMON FUME MAISON

(Conditionné sous vide)

30€ les 500 gr (8/10 pers) 60€ le kg

Tous les plats sont faits maison et élaborés à partir de produits frais et bruts

L'accent est donné sur les produits de saison et les circuits courts

POUR PASSER COMMANDE

Appelez nous au 06.07.68.19.46

Ou par mail : contact@traitementdesaveurs.fr

Ou sur notre site Internet : traitement-de-saveurs.fr

Pour Noël, merci de passer vos commandes au plus tard le 18 décembre.

Pour le Réveillon du Nouvel An, merci de passer vos commandes au plus tard le 26 décembre.

Récupération des commandes le

24/12/2025 de 9h00 a 18h00

31/12/2025 de 9h00 a 18h00

Tous les prix indiqués sont TTC hors service, hors boissons (alcools & soft), hors pain.

Règlement par chèque ou espèces (avec l'appoint) à l'enlèvement.

BONNES FETES DE FIN D'ANNEE !



24 rue du petit Hameau 45110 Châteauneuf sur Loire