TIS
Traitement des Saveurs
TRAITEUR

PIÈCES COCKTAIL APÉRITIVES

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

Mini Tartelette Sésame, Chutney de Figues, Foie Gras
Mousse de Butternut, Crumble de Noisettes et Parmesan
Tartare de Pétoncles, Marinade Ginger
Croc' Coppa, Truffe d'été
Moelleux Aneth, Granny, Curry et Haddock
Pic Magret de Canard Fumé, Tomme de Brebis Ail des Ours, Moelleux Abricot

ENTRÉE FESTIVE À PARTAGER

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

Saumon Fumé Maison, sauce Créme Aneth et Citron Vert, 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, St Jacques, Crevettes, Moules, Chorizo, Jus de Coquillage Crémé, Champagne
-Epaule d'Agneau Confite aux Epices de Noël, Jus Corsé à l'Orange & Miel de Châtaigniers

GARNITURE

Millefeuille de Charlottes au Comté
Légumes oubliés rôtis persillade

DESSERTS

(5,00 € par personne aux choix)

Bûchette
-Myrtille & Vanille
-Chocolat & Cardamome
-Poire & Spéculoos

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 14h00

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 !

TDS
Traitement des Saveurs
TRAITEUR

24 rue du petit Hameau 45110 Châteauneuf sur Loire