

LE PRÉLUDE

traiteur



Za rue du val Brié
14440 CRESSERONS

02.31.85.35.99
06.83.10.18.52

www.traiteurleprelude.com

Facebook : Traiteur Le Prélu

Mail : traiteurleprelude@yahoo.fr

JOYEUSES FÊTES DE FIN D'ANNÉE

Menus valables du 23 Décembre 2019 au 1er Janvier 2020

Formule à 18 €
1 Entrée + 1 Plat + 1 Dessert

ou

Formule à 25 €
2 Entrées + 1 Plat + 1 Fromage + 1 Dessert

Entrées

Médailon de Foie Gras au Porto, Chutney et brioche

Chrysalide de Légumes & son Mesclun

Cassolette d'Escargots Crème de Camembert

Brochette de Gambas piquées à la Citronnelle & son Beurre épice,
Tagliatelles de Légumes

Tatin de Magret Fumé & Pommes sur son Mesclun & son Caramel Fruits Rouges

Plats

Éventail de Magret de Canard sauce Café de Paris

Gondole de la Mer (Saumon, St Jacques) & sa Sauce au Curry anisé

Farci de Volaille au Pont l'évêque sauce Vallée d'auge

Rôti de Veau en croûte façon Wellington sauce Vallée d'auge

Feuillantine dorée de noix de st Jacques et son Beurre blanc

GARNITURE : Tartelette Légumes en Tagliatelles
Pomme Ciboulette & Crème

Fromage

Nems au Camembert & son Mesclun

Desserts

Dessert Gourmand : Verrine Fraise & Spéculoos,
Tartelette Caramel-Choco, Macaron, Financier Pistache

Bûche de Noël aux Deux Chocolats

Entremet Passion (génoise, bavarois passion et miroir passion)



Le Prélude

traiteur

A LA CARTE

Terrine de Foie Gras au porto : 24€ la pièce de 500g

~

Nougat de Foie Gras : 12€ la pièce de 250g

~

Magret Fumé Maison : 6€ la pièce de 300g



Za rue du val Brié
14440 CRESSERONS

02.31.85.35.99
06.83.10.18.52

www.traiteurleprelude.com

Facebook : Traiteur Le Prélude

Mail : traiteurleprelude@yahoo.fr



Ne pas jeter sur la voie publique