

Menu de fêtes



24,25, 31 décembre 2017

*Assortiment de pièces cocktail salées, 6 pièces par
personne : 7.20€ TTC*

Menu à 28€ TTC par personne

*Tarte fine aux pommes, médaillon de boudin blanc
grillé, crème balsamique, pousse d'herbes fraîches*

Ou

*Délice de truite fumée, éclats de sésame, blinis au blé
noir, œufs de truite, mesclun*

Ou

Foie gras de canard, chutney de figues, pain toasté
Supplément : 2.50€

*Dos d'églefin grillé, beurre blanc aux Pineau des
Charentes, sifflets de poireaux, écrasé de courge*

Ou

*Filet de cannette rôti, miel et thym, fondant de
polenta aux tomates confites*

Ou

*Filet de bœuf grillé, sauce au foie gras, croustillant
de pommes de terre, mini légumes glacés.*

Supplément : 2.50€

*Bûche biscuit amandes, croustillant praliné mousse
chocolat*

Ou

*Bûche aux pommes caramélisées, fond sablé breton,
mousse légère à la vanille*

Ou

*Assortiment de petits fours sucrés, 6 pièces par
personne*



(Sans service ni boisson)

*Pensez à commander avant le
20 décembre 2017 & le 27 décembre 2017*

*Nos plats sont à réchauffer par vos soins.
Enlèvement par vos soins le 24 et 31 décembre
de 15 heures à 18 heures et le 25 décembre de
10 heures à 12 heures au :*

75 avenue de Paris 86000 Poitiers

Frais de livraison 1€ TTC du km

Tél : 05 49 31 30 42 Port : 06 88 04 86 37

pierresavary.traiteur@gmail.com

www.pierresavarytraiteur.fr

*Modes de règlement acceptés :
Espèces, chèques, carte bancaire.*
