

# M E N U N O Ë L 2 0 2 0

## - L'APÉRITIF -

Plateaux Festifs Assortiment de mauricettes & verrines  
5 variétés pour 4 personnes - Plateaux de 20 pièces **25.00€**

*Mauricettes : Saumon fumé de Norvège / Légumes confits et feta / Pesto et jambon Serrano  
Verrines : Carpaccio de bœuf sur salade de nouilles asiatiques & radis blanc au sésame /  
« Sweet & Sour » de Gambas et chorizo en brunoise relevé d'un guacamole*

## - LES ENTRÉES -

Croûte aux escargots de bourgogne & champignons en persillade **10.00€**

Céviché de dorade au lait de coco & citron vert **10.00€**

Panna cotta de betterave, roquette à la crème de balsamique & émietté de feta **10.00€**

## - LES VIANDES & POISSONS -

Pièce de veau cuit en basse température, sauce tartufatta **15.00€**

Ballotine de chapon farcie aux morilles **15.00€**

Saint Pierre à la truffe en croute feuilletée, sauce champagne **15.00€**

Conchiglioni aux champignons (Pleurotes, shiitake, paris)  
sauce crémeuse à la truffe **15.00€**

## - LES ACCOMPAGNEMENTS -

Spaetzle maison

Purée de patate douce, zest d'agrumes

Riz sauvage

Poêlée de légumes oubliés

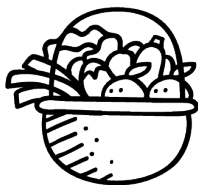
Poêlée de champignons

Carottes couleurs au sirop d'érable

INCLUS AVEC LES VIANDES & POISSONS - 1 FÉCULENT & 1 LÉGUME  
SUPPLÉMENT ACCOMPAGNEMENT : 2.50€

## - ÉPICERIE -

Terrine de Foie Gras de Canard maison 650gr **70.00€**





TRAITEUR



Commandes à passer jusqu'au 18 décembre 2020

Email : [contact@traiteur-avs.com](mailto:contact@traiteur-avs.com)

Tel : 03.88.38 10.15

Enlèvement des commandes le 24 décembre 2020

Entre 09h00 et 15h00

46 Route Ecospace  
Molsheim 67120

*Joyeuses Fêtes !*

L'Équipe  
FOOD'AVS

