

Commandes jusqu'au **DIMANCHE 18 DECEMBRE** par mail de préférence :
cotesgourmands@gmail.com ou Tel : 06-07-70-24-92



Céline Gaudemer & Co – TRAITEUR
Carte de Noël 2022

L'Apéritif :

- **BOX - Apéro froide : (40 pièces) :** **42€**
 - 10 Roll's scandinave
 - 10 blinis d'houmous de betterave & crabe
 - 10 bretzels au Sainte Maure et abricots secs
 - 10 sablés parmesan-avoine, caviar d'aubergines
- **Le plateau chaud : (20 pièces) :** **22€**
 - Petits burgers (10 pièces)
 - Croque « Finger » au comté et magret fumé (10 pièces)
- **Box-sandwichs : (20 pièces)** **30€**
 - 5 clubs Figs-amandes-mousse de canard
 - 5 focaccia à l'italienne
 - 5 Bun's citron-saumon fumé
 - 5 Navettes poire-comté

Les Entrées :

- **Campagne d'escargots aux champignons et au Chablis (chaud)** **8.90€**
- **Bouchées au crabe & Gambas (chaud)** **10.50€**
- **Duo de saumon : Tartare & Fumé** **8.80€**
- **Mousseline de rougets, sauce vierge au citron vert** **9.10€**

Les Plats :

CONVIVALITE, à partager :		
Jambon en croûte au miel et épices de Noël (3- 5kg)	prix au poids :	29€/kg
Filet de bœuf en croûte, duxelles & sauce Porto (Environ 4kg)	prix au poids :	38€/kg

- **Pavé de Poularde, sauce Chablis, Marrons et champignons** **13.80€**
- **Cuissot de sanglier confit aux épices de Noël, Dauphinois de patates douces** **14.20€**
- **Château filet de Bœuf, sauce magrets fumés & champignons, légumes de saison** **17.10€**
- **Joues de loup, façon « blanquette » au citron vert, patates douces & manioc** **13.60€**
- **Filet de Saint Pierre & Gambas, jus de crustacés, légumes de saison** **14.80€**

Les notes sucrées à partager : 40€

- **L'ananas : 40 brochettes de fruits frais**
- **La Box de Noël : 40 pièces**
 - 10 bouchons aux marrons
 - 10 tartelettes aux cacahouètes, chocolat et caramel salé
 - 10 nougats-chocolat
 - 10 Fingers ananas-citron vert