

Livraison gratuite à domicile le 24 décembre et le 31 décembre
 dans un rayon de 15km, au delà nous consulter

une bouteille de champagne offerte pour 8 menus complets identiques commandés
 (entrée, caquelon, plat, fromage)



À L'APÉRITIF

- Mises en bouche (30 pièces)
- Bouchées d'escargots (15 pièces)
- Duo Burger Color's (20 pièces)

25,50€
 12,75€
 17,00€



ENTRÉE À L'ASSIETTE

- Gravelax de saumon au pesto d'algue marine
- Saint-Jacques et gambas aux fruits de la passion et aux agrumes
- Foie gras de canard au pinot des charentes, chutney mandarine
- Terrine de sanglier au coeur de foie gras et chutney figues

7,90€
 9,50€
 9,50€
 7,50€



CAQUELONS DE FÊTES

- Aux ris de veau et aux giroles
- Aux gambas et crème de homard
- Aux Saint-Jacques et crème safranée aux écrevisses
- Aux escargots et crème de cèpes à l'ail persillée

8,90€
 8,90€
 9,90€
 6,90€



GIBIERS, VOLAILLES ET VIANDES

(Garniture : Moelleux de patates douces parfumé à la vanille et asperges vertes)

- Estouffade de sanglier aux cèpes et aux châtaignes
- Mignon de veau et sauce foie gras à l'armagnac
- Chapon Farci et sauce aux morilles et au champagne
- Filet de boeuf et réduction de vin chaud aux chataignes

9,90€
 12,90€
 10,90€
 12,90€



SAVEURS DE NOS RÉGIONS

(meli-melo de jeunes pousses)

- Le plateau gourmand (6 sortes, 6 pers min)
- L'éclair au St. Maure et aux figues
- Croustillant de maroilles au pain d'épices

3,50€/pers
 4,50€
 4,50€



LE BONHEUR AU KILO (ou 500g)

- Terrine de foie gras au pinot des charentes (1kg environs 20 personnes)
- Terrine de sanglier coeur de foie gras (1kg environs 10 personnes)
- Saumon Gravelax (1kg environs 15 personnes)

90,00€
 30,00€
 49,00€

02.43.46.23.94 | 06.14.79.36.18

12 routes de Varennes 72800 AUBIGNÉ RACAN Carré Gourmet Traiteur contact@carrégourmet-traiteur.fr