



Carte de Noël

FORFAIT APÉRITIF - 8€

- La figue et son foie gras
- La tartelette et saumon fumé
- Le wrap au pastrami
- Le blinis, le tarama et les œufs de truite

ENTRÉES

- Queues de langoustines, sauce homardine 11€
- Carpaccio de St Jacques, butternut en deux textures 13€
- Foie gras de canard, chutney de figues au poivre de Penja 14€

PLATS AVEC GARNITURE AU CHOIX

- Filet de dorade royale mariné à l'huile de noisette et au citron vert 18€
- Pavé de sandre rôti, sauce safranée 20€
- Emincé de cerf, sauce grand veneur 18€
- Tournedos de filet de canard, sauce aux morilles 20€

GARNITURE AU CHOIX

- Poêlée de cèpes persillés
- Ecrasé de pommes de terre à l'huile de truffe
- Mousseline de patate douce au gingembre

BÛCHETTES - 4€

- La créquillon** : mousseline praliné, mousse chocolat, croustillant praliné
- La Montélimar** : mousse nougat, coulis framboise, biscuit amande, croustillant praliné
- La Belle hélène** : Mousse poire, poires en morceaux, chocolat

Commande avant le **20 Décembre 2024.**

par téléphone au **06 76 92 64 29**
ou par mail à contact@girardin-traiteur.com

4 Pl. de l'Église, 86190 Vouillé