

Passez vos commande de Noël jusqu'au 17 décembre
03.24.27.04.77 – labesse.traiteur@gmail.com

Menus :

Menu n°1 20€/personne x.....personnes
Menu n°2 25€/personne x.....personnes
Menu n°3 30€/personne x.....personnes

Entrées froide :

*Terrine de Lotte persillée et gambas flambées 25,80 €/Kg x.....parts
*Terrine de Sole et crustacés façon meunière 25,80 €/ Kg x.....parts
Huitres (selon arrivage)
Fruit de mer (selon arrivage)
*Saumon fumé 39,90 €/Kg x.....parts
*Foie gras nature 79.90 €/Kg x.....parts
*Foie gras aux figues 79,90 €/Kg x.....parts
*Cochon de lait farcie 32,50 €/Kg x.....parts
*Ballottine de Chapon 28,80 €/Kg x.....parts
*Ballottine de Pintade 28,80 €/Kg x.....parts
*Ballottine de canard 28,80 €/Kg x.....parts

Nom :

Prénom :

Tel :

Date :

Entrée chaude:

*Cassolette de Saint Jacques 5,85 € pcs x.....parts
*Coquille de poisson maison 4,50 € pcs x.....parts
*Cassolette de ris de veau aux champignons 5.80€ pcs x.....parts
*Escargots farci maison 4,95 € la douzaine x.....parts
*Moules farci maison (selon arrivage) x.....parts
*Bouchée à la reine 3,80 € pcs x.....parts
*Cassolette de boudin blanc à l'ardennaise maison 4,50 € pcs x.....parts

Plat et Accompagnement:

*Suprême de Pintade sauce foie gras 12,50 € la part x.....parts
*Queue de lotte à la mandarine 14,50 € la part x.....parts
*Civet de sanglier à la bière de Noël 8,00 la part x.....parts
*Risotto forestier 2,00 € pcs x.....parts
*Purée de Céleri 2,00 € pcs x.....parts
Gratin dauphinois 2,00 € pcs x.....parts
Fagot de haricot vert 2,00 € pcs x.....parts
*Tronçon de courgette farci 2,00 € pcs x.....parts
*Tomate farcie aux petits légumes 2,00 € pcs x.....parts

*Fait maison

*Joyeuses
Fêtes*

Labesse Olivier Traiteur  