Canapés froids

12 Pièces cocktail 18€
24 Pièces cocktail 34€

- Tartelette à l'encre de seiche, crevette et sa crème acidulée
- Toast saumon mi-cuit au ponzu et wasabi
- Verrine lentilles corail et lait de coco
- Verrine crème de panais et crumble de noisettes
- Tartelette de magret fumé et cèpes
- Pressé de volaille au foie gras, pickles de légumes

Tartinables - 150 Grammes 5.50€

- Rillette de thon au Yuzu
- Rillette de saumon à l'aneth
- Tapenade de tomates séchées et olives noires
- Caviar de châtaignes aux épices douces
- Rillette de canard au poivre Voatsiperifery
- Rillette de lapin à la sarriette

Plateau de charcuterie 19€

(env 4 personnes)

- Jambon du Limousin
- Jambon aux herbes
- Rosette de Lyon
- Chorizo Ibérique
- Morcilla Ibérique

Entrées Froides

- Thon tataki aux graines, dés de mangue, calamansi * 8€
- Saumon label rouge en Bellevue et petits légumes, crevettes et mayonnaise acidulée * 8€
- Pressé de légumes de saison et tagliatelles de légumes croquants, vinaigrette truffée * 8€
- Marbré de foie gras mi-cuit au cacao et chutney d'ananas 9.50€
- Mignon de porc fumé, crème de butternut, éclats de noisettes * 8€

Entrées Chaudes

- Coquilles de Saint Jacques et crevettes, fondue de poireaux à la sauce Champagne * 8€
- Feuilleté de saumon et Saint Jacques 5.50€
- Cassolette de lotte, moules et crevettes à la bisque, julienne de légumes 9.50€
- Escargots de Bourgogne Label Rouge en persillade (la douzaine) 8€
- Vol au vent de Ris de veau et morilles 9€

Les contenants * sont consignés d'une valeur de 50 centimes par pièce

Plats

- Pavé de bar sauvage sauce Champagne 17.50€
- Risotto de poireaux confits à l'orange et champignons, aux noisettes 10.50€
- Magret de canard, crumble miel noix, jus déglacé au cidre du père Lou Benoit 14.50€
- Tournedos de filet de bœuf Rossini, sauce Périgueux 16.50€
- Filet de chapon farci aux châtaignes, jus au foie gras 12.50€

Accompagnements

(2 au choix : un féculent et un légume) 5€

- Risotto aux petits légumes
- Ecrasée de patates douces au thym
- Gratin de pomme de terre, panais et cèpes
- Flan de butternut et noisettes
- Fagot d'haricots verts lardés
- Flan asperges, carottes et truffe

La fameuse Pomme dauphine 1.20 pièce

Desserts

4.20€ la part

- **Le Scintillant**
  Crémeux au caramel, bavaroise au chocolat noir, feuilletine praliné et biscuit joconde et crème vanille de Tahiti
- **Le Citron**
  Mousse au citron, cœur citron-cardamone et biscuit pistache
- **L' impérial exotique**
  Mousse exotique, brisures de spéculoos-mangue- citron vert, glaçage hibiscus
- **Le Casse-Noisette**
  Mousse à la noisette, cœur coulant au chocolat et croustillant amande-spéculoos et chocolat au lait

Dates limites des commandes

Pour Noël : mercredi 20 décembre
Pour la Saint Sylvestre : mercredi 27 décembre

Jours de fermeture

Les 25 et 26 décembre
Les 01 et 02 janvier

Distributeur automatique 7j/7

Un oubli de dernière minute?
30 avenue Thiers
19100 Brive la Gaillarde

Yoann Carlier et toute son équipe vous souhaitent de douces fêtes de fin d'année et vous remercient pour votre confiance

Retrouvez nous :

Place Maréchal de Lattre de Tassigny
19100 Brive la Gaillarde

05 87 49 56 03

Distributeur automatique

contact@carlier-cuisinier-traiteur.fr

www.carlier-cuisinier-traiteur.fr

Carlier Cuisinier Traiteur

carliercuisiniertraiteur

Carlier
CUISINIER TRAITEUR

Carte des fêtes

Menu spécial

3 pièces cocktail

Bûche salée saumon épinard et sa crème acidulée

Médaillon de veau sauce morilles, pommes dauphines à la patate douce et fagot de haricots verts

Dessert au choix sur la carte

Prix par personne 29.50€