Carte Noël

Caviar : Kaviari

- **Caviar** Oscietre prestige 30gr / 50gr /100gr 90€/ 150€/ 300€
- **Caviar** Kristal 30gr / 50gr /100gr 99€/165€/ 330€

Saumons :

- **Fumé** (Îles Féroé) 200gr / 4 tranches 35€
- **Fumé entier tranché main** (Îles Féroé) 1,2 à 1,5 kg 148€ / KG
- **En gravelax** (aneth, poivre Timut, agrumes) 200gr / 400gr 16€ / 30€

Le foie gras :

- **Foie gras** de canard mi-cuit env / 420gr 55€ / pièce
- **Figue** au foie gras 4,5€ / pièce

Pâté en croûte :

- Maison au **porc fermier**, **foie gras**, **morilles**, **ris de veau**, pistaches 8€ / part - entier 12 parts 90€

Homard :

- **1/2 Homard Breton** décortiqué, mayonnaise aux herbes fraiches pickles, copeaux de légumes de saison 38€

Commande à passer avant le 17/12/2023

Récupération de toutes les commandes le 24/12/23

Les plats :

- **Cassolette de poisson** de pêche raisonnée, crevettes, noix de Saint-Jacques et jus de crustacés. 23€
- **Ris de veau** braisés, jus de veau , crème crue et morilles 28€
- **Filet de boeuf** « Châteaubriand », sauce Périgueux 21€
- Fricassée de **volaille** fermière au vin jaune 19€
- **Volaille de Bresse** entière, rôtie et contisée à la truffe 3% (env 6p) 160€

Accompagnement :

- **Purée** de pommes de terre à la truffe Noire 3% 200gr / 6€
- **Poêlée** de légumes de saison, marrons, noix et persil 200gr / 4€
- **Macaronis** aux champignons, truffe 3% et parmesan La part / 5€

Les sauces :

- **Sauce Périgueux** à la truffe 3% 100gr / 8€
- **Sauce morilles** crémée 100gr / 6€

Le fromage truffé :

- **Brillat-Savarin** à la truffe noire du Périgord 3% 8 / 10 pers 38€

Les cocktails à emporter : pour 10 personnes 45€

Punch de noël:
Jus de clémentines, cranberry, eau gazeuse, rhum, citron vert, sirop d'érable, cannelle, orange déshydratée

Gin gun bell:
Sirop simple, citron, orange, ananas frais, gin, Angostura

Tel : 06 89 20 90 01

Ou directement sur le site internet ou instagram

AMALGAMETS
Traiteur & Cocktellerie