

## Canapés froids

12 Pièces cocktail	18€
24 Pièces cocktail	34€

Mini chou crème de truffe au parmesan  
Verrine crevettes au tandoori, patates douces et combawa  
Verrine royale de foie gras et cèpes  
Tartelette d'oignons confits, magret fumé et figue  
Macaron saumon gravlax, crème wasabi  
Nougat au Saint Nectaire fermier et fruits secs

## Tartinables - 150 Grammes

Rillettes de thon au Yuzu	5.50€
Rillettes de saumon à l'aneth	
Tapenade de tomates séchées et olives noires	
Rillettes de lapin à la sarriette	

## A partager ou pas... (présenté entier sous vide)

Jambon de Brive au foie gras (env 200g)	10€
Terrine de foie gras IGP Sud-Ouest mi-cuit à la vanille (env 250g)	30€
Saumon gravlax aux légumes et poivre timut (env 200g)	15€
Tataki de thon aux graines (env 250g)	15€



## Entrées Froides

Saumon label rouge en Bellevue et petits légumes, crevettes et mayonnaise acidulée *	8€
Terrine de foie gras à la vanille, chutney poire vanille	10€
Salade de homard, bisque, sarrasin et fenouil *	10€

## Entrées Chaudes

Coquille Saint Jacques et crevettes, fondue de poireaux à la sauce Champagne *	9€
Feuilleté de saumon et Saint Jacques	6.50€
Escargots de Bourgogne Label Rouge en persillade (la douzaine)	8€
Vol au vent Ris de veau et morilles	9€

Les contenants \* sont consignés 50 centimes /pièce

## Plats

Lotte des côtes françaises rôtie, sauce Champagne	17.50€
Magret de canard laqué, jus déglacé miel framboise	14.50€
Tournedos de filet de bœuf Rossini, sauce Périgueux	16.50€
Filet de chapon farci aux noisettes, jus au foie gras	13.50€

## Accompagnements

Pépinettes de Savoie à la truffe	5€
Pressé de pomme de terre à la fleur de thym	
Flan aux champignons des bois et potimarron braisé	
Poêlée festive de légumes : panais, carottes, potimarron, fèves	
Pommes dauphines du Chef x4	

## Desserts

Chocolat praliné	4.20€ la part
Mousse pralinée, croustillant et sauce chocolat, génoise, glaçage chocolat au lait et noisettes hachées	
Clémentine bergamote	
Mousse au thé noir bergamote, crème citron, comptée de clémentine, génoise et crème montée vanille	
Vanille fruits rouges	
Mousse vanille, comptée de fruits rouges, feuillantine chocolat blanc et biscuit à l'amande	

## 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



Place Maréchal de Lattre de Tassigny  
19100 Brive la Gaillarde



05 87 49 56 03



Distributeur automatique



[contact@carlier-cuisinier-traiteur.fr](mailto:contact@carlier-cuisinier-traiteur.fr)



[www.carlier-cuisinier-traiteur.fr](http://www.carlier-cuisinier-traiteur.fr)



Carlier Cuisinier Traiteur



[carliercuisiniertraiteur](https://www.instagram.com/carliercuisiniertraiteur)



## Carte des fêtes

Dates limites des commandes

05 87 49 56 03

Pour Noël

- vendredi 20 décembre

Pour la Saint Sylvestre

- vendredi 27 décembre