Génois TRAITEUR
Célébrer avec Goût...

GÉNOIS ARTISAN TRAITEUR
51 Chemin du Cheyrou ZA
de L'ESCURADE
19600 St-Cernin-de-Larche
TEL : 05-55-24-69-03 06-82-33-15-85
genoisartisantraiteur@orange.fr

MENU DU NOUVEL AN *A emporter*

Jeudi 31 décembre 2026, à retirer de 10h00 à 13h00
Réservation jusqu'au mercredi 23 décembre 2026

MENU à 40 euros

4 Pièces cocktail
****

Entrée

Terrine de Foie gras mi-cuit, Chutney de Mangue et sa Brioche maison
Ou
Turban de Sole, Soufflé aux Langoustines, sauce Nantua
Ou
Douzaine d'Escargots garnis au Beurre Maitre d'Hôtel maison
****

Plat

Galantine de Chapon farci aux Marrons
Ou
Filet de Rouget Barbet, Crème Morilles
Accompagné d'un Risotto et Poêlée de Cœurs d'Artichaut au Beurre salé et Orange
****

Dessert

Mousse au Chocolat, Galet au Grand Marnier, Biscuit Amande et glaçage Rocher
Ou
Nougat glacé aux Fruits confits et Noix torréfiées
Ou
« Mojito » : Biscuit madeleine Rhum, mousse mojito, gelée menthe et citron vert râpé

Possibilité de commander du Foie gras mi-cuit 85 € le kilo

Règlement : Par chèque ou espèces (pas de CB) au retrait de la commande