Célébrer avec Goût...

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

MENU DU NOUVEL AN *A emporter*

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

MENU à 45 euros

4 Pièces cocktail

****

Entrée 1

Terrine de Foie gras mi-cuit, Chutney de Mangue et sa Brioche maison

Entrée 2

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 et Crème Morilles

Accompagné d'un Risotto et Poêlée de Cœurs d'Artichaut au Beurre salé et Orange

****

Dessert

Mousse Chocolat, Galet 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 carte bancaire) au retrait de la commande