



CHAMBORD PRESTIGE
Traiteur, créateur d'émotions.

vous présente ses

MENUS DE FÊTES

SAISON 2017



1 bouteille de
Champagne offerte
pour toute commande
supérieure à 90,00 € TTC

MENU

Notre Sélection d'Entrées

Lingot de Foie Gras de Canard aux Figues, Macaron Ganaché et briochette
Ou

Davidoff de Saumon Fumé, Œufs de Poisson Volant et Crémeux au Doux Raifort

Notre Sélection de Plats Chauds Viandes

Fondant de Chapon Forestier, Ecrasé de Patates Douces et Reinette Poêlée
Ou

Civet de Biche au Pomerol, Panais et Potiron Confits au Beurre

Notre Sélection de Desserts

Bûche de Noël Moelleuse aux Marrons, Croustille de Meringue
Ou

Scintillant de Chocolat Tout Croustillant Doré à l'Or

30.00 € TTC

LA CARTE

Le Foie Gras de Canard

Terrine de Foie Gras de Canard Maison au kg (environ 14 convives)	95 € TTC / kg
Tranche individuelle de Foie Gras de Canard Maison (70 gr)	6.70 € TTC

Les Pièces Cocktail

Les Pièces Salées Froides

Cube de Saumon aux Graines de Sésame Noir	1.50 € TTC
Mini Blini Fromager à la Truffe Blanche et Amandes	1.80 € TTC
Cône Fraicheur Carotte et Curcuma	1.50 € TTC

Les Pièces Salées Chaudes

Crevette en Cocon de Pommes de Terre	1.50 € TTC
Coquille d'Escargot au Beurre Persillé d'Isigny	1.50 € TTC
Pomme Grenaille au Foie Gras	1.80 € TTC

LA CARTE

Les Mises en Bouche

Noix de Saint-Jacques en Carpaccio, Marinées aux Agrumes	6.00 € TTC
Raviole de Foie Gras de Canard en Bouillon de Volaille	6.50 € TTC

Les Entrées

Lingot de Foie Gras aux Figues, Macaron Ganaché et briochette	10.00 € TTC
Davidoff de Saumon Fumé, Œufs de Poisson Volant et Raifort Crémeux	9.50 € TTC

Les Plats Chauds Poissons

Filet de Rouget Incisé à l'Anchois Frais	12.00 € TTC
Ecrasé de Pommes de Terre aux Herbes et Coulis de Poivron Doux	
Papillote Cristal de Cabillaud au Fenouil Safrané, Vinaigrette Vierge	12.00 € TTC

Les Plats Chauds Viandes

Fondant de Chapon Forestier, Ecrasé de Patates Douces et Reinette Poêlée	17.00 € TTC
Civet de Biche au Pomerol, Panais et Potiron Confits au Beurre	15.50 € TTC

Les Desserts Individuels

Bûche de Noël Moelleuse aux Marrons, Croustille de Meringue	5.50 € TTC
Scintillant de Chocolat Tout Croustillant Doré à l'Or	5.50 € TTC

Nos Bûches de Noël Façon Vacherin

Glace Vanille des Iles et Spéculos en Habit de Chocolat Noir, Meringue Craquante
Duo de Sorbets Citron Vert et Mangue, Miroir Passion et Meringue Craquante

Pour 4 convives	18.00 € TTC
Pour 6 convives	27.00 € TTC
Pour 8 convives	36.00 € TTC

Le Champagne

Champagne Jacquart Brut	25.00 € TTC
-------------------------	-------------

TVA 10 % sauf pour l'alcool TVA 20 %

Les commandes doivent nous parvenir, au plus tard, une semaine avant la date de réception.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



Toute l'équipe de Chambord Prestige
vous souhaite de joyeuses fêtes de fin d'année.

Commandes disponibles chez Chambord Prestige
du 21 au 31 Décembre 2017, de 9 heures à 14 heures.



Contact

1 rue Albert Calmette – 41260 La Chaussée Saint Victor
Tel : 02 54 56 19 12 - info@chambordprestige.com