



CHAMBORD PRESTIGE

Traiteur, créateur d'émotions.

A round wooden board with a handle is filled with gingerbread cookies decorated with white icing. The cookies are shaped like reindeer, snowflakes, and Christmas trees. The board is placed on a dark green, textured wooden surface.To the left of the board, there is a small wooden bowl filled with white powdered sugar, a small wooden bowl with red sprinkles, and a silver spoon with a dollop of white icing. There are also some white powdered sugar and red sprinkles scattered on the dark green surface.

Menus de Fêtes 2018

MENU

3 Pièces Cocktails

Notre Sélection d'Entrées

Lingot de foie gras mi-cuit aux figues moelleuses et madeleine « Saint-Michel »

Ou

Filet de rouget en escabèche de petits légumes croquants, croustille de parmesan

Notre Sélection de Plats Chauds

Quasi de veau mariné aux épices de Noël,
polenta moelleuse aux herbes folles en cocotte du jardin

Ou

Millefeuille de filet de bar poêlé,
douceur de panais et céleri au beurre blanc d'eau de mer

Notre Sélection de Desserts

Bûche de Noël moelleuse aux éclats de noisettes

Ou

Gourmandise au chocolat, croustillante aux perles coco

31.00 € 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
Saumon fumé entier à trancher	48 € TTC / kg

Les Pièces Cocktail

Les Pièces Salées Froides

Le macaron ganaché au foie gras	1.50 € TTC
Le sablé ricotta aux poivrons doux	1.30 € TTC
Le palet pain d'épices au foie gras et mangue	1.40 € TTC
Le tartare de saumon au fromage frais	1,40 € TTC

Les Pièces Salées Chaudes

Crevette en croûte de betterave	1.50 € TTC
Boitinette de parmentier de canard	1.60 € TTC
Boitinette océane aux crevettes	1,60 € TTC
Pomme grenaille au foie gras et fleur de sel	1.80 € TTC

TVA 10 % - Les commandes doivent nous parvenir, au plus tard, une semaine avant la date de réception

LA CARTE

Les Entrées

Lingot de foie gras mi-cuit aux figues, madeleine au miel et céréales	10.00 € TTC
Le tartare de Saint-Jacques et saumon, infusé à la clémentine	9.50 € TTC

Les Plats Chauds Poissons

Millefeuille de bar poêlé, douceur de panais et cèleri au beurre blanc	12.00 € TTC
Pavé de sandre rôti et risotto aux champignons des bois	12.00 € TTC

Les Plats Chauds Viandes

Suprême de poulet farci au foie gras et réduction de porto	14.00 € TTC
Civet de biche confit au pomerol et douces aïelles	15.50 € TTC
Garnitures des plats : Pommes Golden safranées et écrasé de patate douce	

Les Desserts Individuels

Bûche de Noël moelleuse aux éclats de noisettes	5.50 € TTC
Gourmandise au chocolat croustille aux perles coco	5.50 € TTC

Le Champagne

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

Commandes disponibles dans nos locaux.

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



CHAMBORD PRESTIGE

Traiteur, créateur d'émotions.



**Toute l'équipe de
Chambord Prestige
vous souhaite de joyeuses fêtes.**

Contact

1 rue Albert Calmette – 41260 La Chaussée Saint Victor

Tel : 02 54 56 19 12 - info@chambordprestige.com