

# CARTE DES FÊTES

---

2020

*By*

## CHAMBORD PRESTIGE

---

Traiteur, créateur d'émotions.

# Menu.

4 PLATS (ENTRÉE-PLAT-FROMAGE-DESSERT)	42.00€ TTC
3 PLATS (ENTRÉE-PLAT-DESSERT)	38.00 TTC
2 PLATS (ENTRÉE-PLAT OU PLAT-DESSERT)	29.00€ TTC

## *Notre Sélection d'Entrées*

Lingot de foie gras mi-cuit aux figues et sa madeleine au miel et céréales

Ou

Tartare de saumon frais et Saint Jacques marinées aux agrumes, crème douce au raifort

---

## *Notre Sélection de Plats Chauds*

Pavé de quasi de veau cuit basse température aux épices douces, gaufrette de rösti de pomme de terre aux légumes confits du maraîcher

Ou

Filet de Sandre infusé au curcuma, risotto aux coques et beurre blanc d'eau de mer et chou pack choï

---

## *Notre Sélection des Fromages de nos Régions*

Assiette de fromage composée de Sainte Maure, Brie et Comté

---

## *Notre Sélection de Desserts*

La coque de citron au biscuit pistache parfumé à la cardamome

Ou

La sphère au chocolat au coeur croustillant de spéculoos

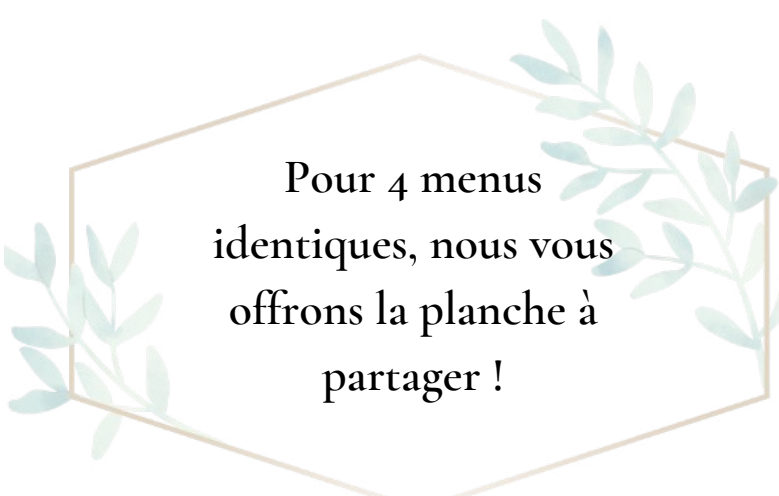
## *Mais également*

Notre foie gras mi-cuit maison au kg  
94.00€/KG

Saumon fumé entier non tranché  
68.00€/KG

## *Notre Planche*

Planche à partager entre Terre et Mer (4/5 personnes)  
*Jambon à la truffe blanche, filet mignon de porc fumé, magret de canard fumé,  
rillettes à l'ancienne, cubes de saumon fumé, maquereaux fumé au poivre*  
18.00€



Pour 4 menus  
identiques, nous vous  
offrons la planche à  
partager !

Commandes disponibles dans nos locaux avec prise de  
Rendez-Vous.

Offre valable du 18/12/2020 au 31/12/2020

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

CP

Nous vous  
souhaitons un  
Joyeux Noël et une  
bonne année !

