



C'Bio Traiteur

BUFFET FROID de fêtes 17,50€ par personne

Verrine à la patate douce et au fromage de chèvre mariné

Salade de Noël

(Salade verte, pomme, gambas marinée, moule, herbe fraîche)

Tarte à la courge musquée et au cèpe

Terrine aux 2 saumons

Verrine minestrone de pomme poire en gelée de badiane

Bûche au chocolat gingembre confit

(Pain compris, sans boissons)



Tous nos produits sont fabriqués artisanalement et exclusivement issus de produits Bio

Nos poissons et crustacés sont : d'élevage bio ou pêchés en mer.

Nos foie gras et magret sont fermier et IGP sud-ouest



C'Bio Traiteur

BUFFET FROID de fêtes 22,50€ par personne

Verrine à la patate douce et au fromage de chèvre mariné

Salade entre terre et mer

(Jeunes pousses de salade, noix de st jacques poilée, magret séché maison, suprême d'orange, noix)

Pastilla de Noël, au foie gras et à la caille

Tarte à la courge musquée et au cèpe

Terrine aux 2 saumons

Verrine minestrone de pomme poire en gelée de badiane

Bûche au chocolat gingembre confit

(Pain compris, sans boissons)



Tous nos produits sont fabriqués artisanalement et exclusivement issus de produits Bio

Nos poissons et crustacés sont : d'élevage bio ou pêchés en mer.

Nos foie gras et magret sont fermier et IGP sud-ouest





C'Bio Traiteur

BUFFET FROID de fêtes 30,50€ par personne

Verrine à la patate douce et au fromage de chèvre mariné

Salade entre terre et mer

(Jeunes pousses de salade, noix de st jacques poilée, magret séché maison, suprême d'orange, noix)

Pastilla de Noël, au foie gras et à la caille

Tarte à la courge musquée et au cèpe

Terrine aux 2 saumons

PLAT CHAUD

Braisée de Pintade à la crème de morille

Blanquette de flétan au champagne

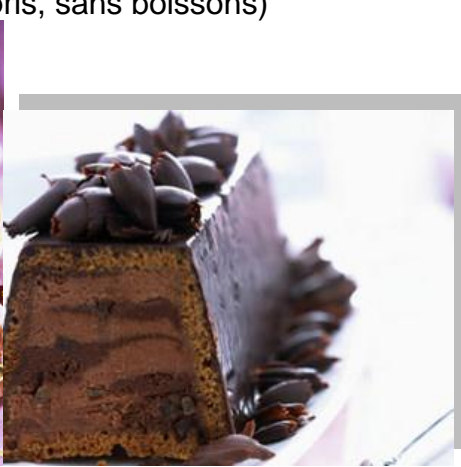
Râble de lapin farci à la châtaigne

Accompagnement gratin dauphinois

verrine minestrone de pomme poire en gelée de badiane

Bûche au chocolat gingembre confit

(Pain compris, sans boissons)



Tous nos produits sont fabriqués artisanalement et exclusivement issus de produits Bio

Nos poissons et crustacés sont : d'élevage bio ou pêchés en mer.

Nos foie gras et magret sont fermier et IGP sud-ouest