



# C'BIO TRAITEUR

## AMUSES BOUCHES

### Canard sous toutes ces façons :

mini burger de foie gras au confit de betterave, chiffonnade de magret séché maison sur blini, verrine de gésier aux pommes 7.00€

### Saumon sous toutes ces façons :

mini burger de saumon poêlé aux épices, chiffonnade de saumon fumé sur blini, verrine de saumon mariné à la clémentine corse 7.00€

### Fromage de chèvre en trilogie :

mini burger de chèvre au confit de betterave, tomme à l'ancienne sur blini, verrine mousseline de patate douce et chèvre mariné aux herbes 6.00€

## ENTREES DE FÊTES

Terrine aux 2 saumons 8/10 parts 22.40€

Pastilla de Noël, Foie gras, filet de caille 8 parts 28.00€

Croustillant de saumon et gambas 1 pièce 4.95€

Marbré de foie gras entier au cacao et zest d'orange 1 part de 50/60g 3.80€

Cassolette croustillante d'escargot à la crème d'ail et Beames de Venise 1 cassolette 5.45€

Salade de Noël ( carpaccio de légumes, st jacques, moule, suprême d'orange) 1 gde verrine 6.00 €

terrines de potiron aux pignons 8/10 parts (végétarien) 16.50€



**Tous nos Tarifs sont TTC**

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 fermiers et IGP Sud Ouest





# C'BIO TRAITEUR

## PLATS DE FÊTES

- Parmentier à l'agneau épicé et courge musquée 1 portion 12.50€**  
**Braisée de Pintade à la crème de morille 1 Portion 13.00€**  
**Blanquette de flétan au champagne 1 portion 14.00€**  
**Râble de lapin farci à la châtaigne 1 portion 14.50€**  
**Braisé de topinambour aux châtaignes 1 portion 10.50€ (végétarien)**

### accompagnements :

- Gratin dauphinois 1 part 2.40€**  
**Flan de potiron 1 pièce 2.00€**  
**Flan aux cèpes bouchons 1 pièce 3.00€**  
**Polenta crémeuse au parmesan 1 part 3.00€**



**Tous nos Tarifs sont TTC**

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 fermiers et IGP Sud Ouest



# C'BIO TRAITEUR

## DESSERT :

**l'assiette gourmande ( mini crème brûlée saveur pain d'épices, verrine minestrone pomme poire en gelé de badiane, délices aux 3 chocolats ) 6.50€**

**Bûche Chocolat, Gingembre 6/8 parts 22.80€**

**Bûche citron Thé vert 6/8 parts 20.50€**

**Bûche mousse de marron, myrtille 6/8 parts 24.50€**

**Bûche chocolat noix de coco (sans gluten et sans lactose) 6/8 parts 20.50€**



## **Tous nos Tarifs sont TTC**

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 fermiers et IGP Sud Ouest

