



C'Bio Traiteur

Cocktail Fêtes Bio 6.50€ TTC par pers. 6 pièces

Verrine mousseline de panais, saumon marinée à la clémentine corse
Mini burger de foie gras maison au confit de betterave
Brochette de gambas en roulade de sésame
Sucette de fromage aux éclats de pistache et noisette
Tarte à la courge musquée et aux cèpes
Cassolette de reblochonade



Tous nos produits sont fabriqués artisanalement et exclusivement issus de produits Bio
Nos poissons et crustacés sont : d'élevage bio ou pêchés en mer.



C'Bio Traiteur

Cocktail Fêtes Bio 2 : 8.75€ TTC par pers. 8 pièces

Verrine mousseline de panais, saumon marinée à la clémentine corse
Mini burger de foie gras maison au confit de betterave
Brochette de gambas en roulade de sésame
Sucette de fromage aux éclats de pistache et noisette
Tarte à la courge musquée et aux cèpes
Cassolette de reblochonade

Crème brûlée saveur pain d'épices
Verrine panna cotta aux fruits rouges



Tous nos produits sont fabriqués artisanalement et exclusivement issus de produits Bio
Nos poissons et crustacés sont : d'élevage bio ou pêchés en mer.



C'Bio Traiteur

Cocktail DINATOIRE Fêtes Bio : 13.50€ TTC par pers. 10 pièces

Verrine mousseline de panais, saumon marinée à la clémentine corse
Verrine salade de Noël (carpaccio de légumes, st jacques poêlée, moule, champignon de paris, suprême d'orange)
Mini burger de foie gras maison au confit de betterave
Brochette de gambas en roulade de sésame
Sucette de fromage aux éclats de pistache et noisette
Tarte à la courge musquée et aux cèpes
Cassolette de reblochonade

Crème brûlée saveur pain d'épices
Verrine panna cotta aux fruits rouges
Buchette de Noël au chocolat et gingembre confit



Tous nos produits sont fabriqués artisanalement et exclusivement issus de produits Bio
Nos poissons et crustacés sont : d'élevage bio ou pêchés en mer.