



C'BIO TRAITEUR

PLATEAU REPAS de FÊTES 26€

Amuse bouches
verrine de patate douce vanillé, st jacques poilée
Verrine de patate douce vanillé, chèvre mariné aux herbes (vég)

ENTREES

Terrine aux 2 saumons méli mélo de crudités
ou
Marbré de foie gras entier au cacao et zest d'orange méli mélo de crudités
ou
Terrine de potiron aux pignons méli mélo de crudité (VEG)

PLATS

Braisée de Pintade à la crème de morille, gratin dauphinois
ou
Blanquette de flétan au champagne, mélange de riz sauvage
ou
Braisé de topinambour aux châtaignes, gratin dauphinois

DESSERT

mini crème brûlée saveur pain d'épices,
verrine minestrone pomme poire en gelée de badiane
Bûche Chocolat, Gingembre

**Plateau repas en carton noir recyclable, vaisselle en amidon de maïs et couvert
en bambou**
Livré froid (mais réchauffage au four ou micro onde)

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

