



MENU DES FÊTES PAR LE TRAITEUR PIQUE PRUNE

** Nous pouvons adapter le menu à vos différentes exigences alimentaires, n'hésitez pas à nous contacter.*

28 euros par personne, 32 euros avec le fromage :

*Quelques petites pièces cocktail pour se mettre en appétit...
Croûton aux herbes, tapenade de saumon ou tapenade végétale*

Makj de pomme de terre

Velouté frais d'endives à la crème de noix



Un plat principal savoureux...

Omnivore

Filet mignon aux épices, carotte rôtie, gnocchi de patate douce

Canette marinée « espresso », mousse de châtaigne, pommes de terre « Hasselback »

» Végétal

Seitan maison rôti, chutney de mangue, gnocchi de patate douce

Risotto forestier au tofu fumé, velouté de céleri, mousse de châtaigne



Assortiment de fromages - au choix

Un dessert gourmand, nos bûches de Noël...

Façon poire Belle-Hélène, 100% végétale

La Bretonne, pomme, caramel au beurre salé, et autres délices... Naturellement sans gluten ni gélatine animale

Modalités de commandes :

Vous pouvez nous transmettre vos demandes jusqu'à 72h à l'avance

à l'adresse: traiteur@scarabee-biocoop.fr

Visitez notre nouveau site : www.traiteurbioennes.fr