



Menu Réveillon Saint Sylvestre 2021

LE JARDIN DES
Saveurs

TRAITEUR

Maître Artisan traiteur

*Formule 1 : 35€
Entrée/ plat/fromage/
Dessert*

*Formule 2 : 42€
Apéritif/entrée/Plat/
Fromage/dessert*

Apéritif : *5 pièces au choix identique pour tous les convives*

Blinis Gravelax de saumon crème artichaud
Frittatas à la truite fumée aux herbes fraîches
Sablé au beurre de butternut au romarin
Mini burger magret, comté, crème aux noix
Tartelette oignon confit, foie gras
Brochette de magret sécher à la mozzarella
Bagels confit, figue et fourme d'Ambert
Petit chou rilette de haddock, pomme granny



Entrée :

Foie gras mi-cuit en millefeuille de fruits
Ou
Carpaccio de Saint Jacques à l'huile d'hibiscus
grenade, sablé aux graines mousse potiron
citronné



Plat :

Roulé de chapon infusion citronnelle/coco
Wok de riz, butternut, graine de courges, noisettes
à l'huile thaï
Ou
Filet de canette au champagne
Gratin de pomme de terre aux champignons
des bois
Ou
Cocote lotte, gambas et St Jacques
Pomme Anna au romarin, chips de chou kale



Plateau de fromages



Dessert :

Bûche meringuée aux noisettes et Lemon curd
Ou
Pavlova pomme/poire, chantilly à la crème de marron
et chocolat

Pour passer votre commande c'est :
Avant le Jeudi 23 Décembre 12h au

06 84 19 72 74

Ou

contact@lejardindessaveurs-82.fr

Et les menus seront à venir récupérer
Au labo JDS le 31/12/2021