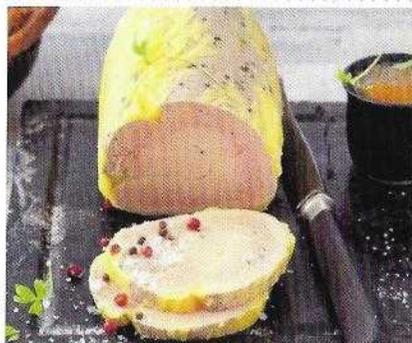


**SAUMON MARINE GRAVLAX
AU SEL FUME**

Sous vide : tranché ou en pavé
A l'aneth sous demande
250 GR : 17 € TTC
500 GR : 28 € TTC



**FOIE GRAS DE CANARD
FRANCAIS** 

(Sous vide)
250 GR : 25 € TTC
500 GR : 45 € TTC



BRIOCHE DES ROIS 8/10
14 € TTC



GALETTE FRANGIPANE 6/8
16 € TTC

Réservations dès
maintenant !

*Acompte de 50% à la prise
de commande*

06 21 93 51 33
06 24 76 05 84

TRAITEUR DES OLIVIERS

601 Avenue de Fréjus

06210 Mandelieu la Napoule

traiteurdesoliviers@hotmail.com

Traiteur des Oliviers



Des réveillons festifs et gourmands, cuisinés par
des passionnés intransigeants sur la qualité

Menu de fêtes 2021

PLATEAU COCKTAIL



Dôme de foie gras en chapelure de pain d'épices
Pain noir, courgette rôtie et St Jacques
Le nordique : Tartare de saumon au citron vert et 2 sésames
La rose de crevette croustillante et piment d'Espelette
Sablé au parmesan, roulade de pastrami et pommade de basilic
Moelleux poivron, chèvre frais et pignons de pin

PLATEAU DE 24 PIECES : 40 € TTC

PLATEAU DE 60 PIECES : 80 € TTC

LES ENTREES

Cocotte de St Jacques et gambas à la fondue de poireaux et crème d'Isigny **14 € TTC**



Le vol-au-vent du chef : Riz de veau, poulet jaune et morilles **15 € TTC**



LES PLATS

Pavé de lotte en croûte d'herbes, sauce champagne, écrasé de vitellote, asperges et lard **22 € TTC**



Comme un risotto : Homard et fregola sarda, bisque et petits légumes **26 € TTC**



Moelleux de chapon et farce fine aux girolles, foie gras rôti, pomme de terre aux légumes **24 € TTC**



Sauté de cerf au vin rouge, lingot de polenta, poêlée de légumes et châtaigne **22 € TTC**



LE FROMAGE

Camembert de Normandie AOP, truffe et mascarpone **18 € TTC pour 6 personnes**



LES DESSERTS



Matsiro framboise litchi, biscuit amande **5 € TTC**

La chocosphère : Mousse au chocolat noir et fleur de sel **5 € TTC**

