***LES REDUCTIONS APERITIVES***

Navette saumon fumé, fromage frais au citron et aneth 1€40

Briochain au foie gras, confit d’oignons 1€40

Navette magret de canard fumé, fromage frais betterave 1€40

Quiche Saint Jacques 1€40

Quiche aux champignons (végé) 1€40

Burger betterave, épinard, chèvre (végé) 1€40

Burger bolognaise, cheddar 1€40

Pizza 3 fromages, tomate (végé) 1€40

Pizza saumon, poireaux 1€40

\*\*\*\*\*

Pain surprise « Mer » 33€50

Pain surprise « Terre » 33€50

Pain surprise mixte 33€50

\*\*\*\*\*

Canapé wakamé, saumon gravlax 1€10

Canapé fromage frais aux poivrons, Chips de jambon de Savoie, radis blue 1€10

Canapé cèpes, gouda au pesto, abricot, noix (végé) 1€10

Canapé fromage frais au curry, gambas, fèves de soja 1€10

***LES VERRINES :***

Verrine houmous de patate douce aux épices douces, compotée d’édamamé, féta (végé) 3€00

Verrine compotée de cèpes, mousse de betterave au fromage frais, St Jacques 3€00

Verrine panna cotta au comté, tartare de légumes et magret de canard fumé 3€00

\*\*\*\*\*

***LES ENTREES FROIDES :***

Foie gras de canard entier mi – cuit, confit d’oignons 130€ le kg soit environ 8€ la portion de 60gr

Cassolette saumon fumé et miettes de saumon vapeur, chia au lait de coco, graines de grenade et avocat 8€00

Panna cotta au foie gras, compotée du verger et chiffonnade de magret de canard fumé, chapelure pain d’épices 6€50

Saumon gravlax, crème fouetté à la ciboulette 50€00 le kg soit environ 5€ la portion de 100gr

\*\*\*\*\*

***LES ENTREES CHAUDES :***

Brioche de confit de canard, foie gras et purée de carottes / panais à la truffe 8€00

Coquille St Jacques, fondue de poireaux 7€50

Cassolette de risotto à l’ andouille et brochette de St Jacques au bacon 8€00

Mini Gratin dauphinois aux truffes, boudin blanc aux girolles et crème au Montbazillac 8€50

\*\*\*\*\*

***LES POISSONS :***

Filet de St Pierre, crème de crustacés au whisky 10€00

Filet de bar en écailles de pommes de terre, crème de girolles 11€00

Pavé de sandre, beurre blanc au citron confit et gingembre 10€00

**

***LES VIANDES :***

Pavé de veau, crème de girolles 11€00

Filet de chapon émincé au foie gras 11€00

Pavé de cerf, Grand veneur aux griottes 11€00

Magret de canard aux figues 12€00

\*\*\*\*\*

***LES GARNITURES :***

Purée de carottes et panais à la truffe 4€00

Fondant de vitelotte aux éclats d’amandes 3€50

Riz basmati et galette de julienne de légumes 4€00

Taglioni à l’encre de seiche, dés de carottes et pointes d’asperges 3€50

Poêlée forestière aux fèves de soja, haricots verts et aux châtaignes du Limousin 4€00

Pommes de terre dauphines en pâte à choux (5 pièces) 4€50

\*\*\*\*\*

***LES FROMAGES :***

Fromages affinés à la coupe au lait cru de brebis, vache et chèvre vendus sous forme de plateau, servi avec noix, abricots secs, raisin et pistaches.

***LA TRILOGIE DE DESSERT 7€00***

**Assortiment de mignardise sucrées : liégeois chocolat – chantilly caramel + financier aux cranberries et abricots secs + Mousse chocolat blanc - passion**

*\*\*\*\*\**

***Commande de Noël à passer avant le***

***19 Décembre 2024.***

***Commande du Nouvel An à passer avant le***

***26 Décembre 2024.***

*Retrait des commandes les Mardis 24 et 31 Décembre de 9h00 à 17h00*



**

CUISINE FESTIVE 2024

**Organisation des prises de commandes** :

*Passez votre commande uniquement par mail sur* *hervot.traiteur@gmail.com*

*Indiquez votre nom, votre numéro de téléphone, votre adresse mail et le détail de votre commande.*

*Vous recevrez en retour un bon de commande avec un code de référence. Il vous sera, alors, indiqué le montant total de votre commande ainsi que le montant de l’ acompte attendu.*

*La commande ne sera validée qu’ à réception de votre acompte. RIB sur demande.*

*Bonnes fêtes de fin d’année.*

**S&J Hervot**

**48 rue de Bray 35510 Cesson Sévigné**

**09.83.98.20.20**