Nous vous souhaitons
de joyeuses fêtes de fin d'année
avec



L A C A R T E

DES MOMENTS INOUBLIABLES



Les cocktails dînatoires

[MINIMUM 10 PERSONNES]

Cocktail 16 pièces

24.50€/PERSONNE

8 bouchées froides

Gaufrette pomme de terre,
crème citronnée et haddock
–
Œuf de caille en chaud froid
–
Profiteroles de maquereau, graine de moutarde
–
Mœlleux légumes verts, mousse chèvre
–
Le champignon
–
Opéra con tomate
–
Foie gras griotte, pain d'épice
–
Verrine petit pois menthe, chantilly salée

1 atelier au choix parmi les deux

Atelier foie gras et compotée d'abricots
ou
Atelier saumon gravlax,
accompagné de blinis
et sauce fromage blanc à l'aneth

3 pièces chaudes

Risotto crémeux et St-Jacques
–
Briochin foie gras et compotée d'oignons
–
Parmentier de canard

4 pièces sucrées

Tartelette citron meringuée
–
Clafouti griotte
–
Mini financier
–
Tartelette chocolat et piment d'Espelette

Cocktail 20 pièces

29.50€/PERSONNE

8 bouchées froides

Gaufrette pomme de terre,
crème citronnée et haddock
–
Œuf de caille en chaud froid
–
Profiteroles de maquereau, graine de moutarde
–
Mœlleux légumes verts, mousse chèvre
–
Le champignon
–
Opéra con tomate
–
Foie gras griotte, pain d'épice
–
Verrine petit pois menthe, chantilly salée

2 ateliers

Atelier foie gras et compotée d'abricots
–
Atelier saumon gravlax,
accompagné de blinis
et sauce fromage blanc à l'aneth

4 pièces chaudes

Parmentier de canard
–
Briochin foie gras et compotée d'oignons
–
Risotto crémeux et St-Jacques
–
Gratiné d'écrevisse

2 pièces fromages

Plateau de fromages
(Chèvre du Maras, Brie de Meaux et St-Nectaire)

4 pièces sucrées

Tartelette citron meringuée
–
Clafouti griotte
–
Mini financier
–
Tartelette chocolat et piment d'Espelette

Les menus

[MINIMUM 2 PERSONNES]

Le Gourmand

31.50€/PERSONNE

Assiette apéritive
4 pièces/personne

Foie gras griotte, pain d'épices
–
Mœlleux légumes verts, mousse de chèvre
–
Profiterole de maquereau, graine de moutarde
–
Verrine petit pois menthe, chantilly salée

Entrée au choix

Tiramisu avocat crabe,
coulis de piquillos
ou
Compressé de canard et foie gras,
chutney pomme raisin

Plat au choix

Dos de cabillaud au beurre rouge,
mousseline de petit pois et carotte fane
ou
Suprême de pintade au Riesling,
gratin dauphinois, poêlé de girolle et châtaigne

Dessert au choix

La pomme de pin
ou
Craquelin Paris Brest cœur passion
ou
Spéculoos caramel
ou
Citron yuzu

Le Gala

39.20€/PERSONNE

Assiette apéritive
4 pièces/personne

Foie gras griotte, pain d'épices
–
Mœlleux légumes verts, mousse de chèvre
–
Profiterole de maquereau, graine de moutarde
–
Verrine petit pois menthe, chantilly salée

Entrée au choix

Saumon gravelax aux agrumes
ou
Lingot de foie gras, gelée de mangue,
pain d'épices toasté

Plat au choix

Lieu jaune rôti, jus de moule crémé,
mousseline de céleri, mini fenouil glacé
ou
Pavé de kangourou sauce groseille,
poêlée forestière et pressé de ratte

Dessert au choix

La pomme de pin
ou
Craquelin Paris Brest cœur passion
ou
Spéculoos caramel
ou
Citron yuzu

Menu enfant

14,50€/ENFANT

Mousson de canard et ses condiments
–
Filet de chapon sauce forestière,
gratin de pomme de terre
–
Croustillant de chocolat

Jus de pomme
–
1 Kinder surprise

Pour toute commande de 10 parts
(cocktails ou menus)

1 sachet de Macarons
de Montmorillon **offert**

LACOUR Traiteur

DÉLAIS DE COMMANDE

Pour le réveillon de Noël

jusqu'au jeudi 17 décembre

Pour le réveillon du jour de l'an

jusqu'au jeudi 24 décembre

POUR COMMANDER

ENVOYEZ LE BON DE COMMANDE ACCOMPAGNÉ DU RÈGLEMENT À L'ADRESSE SUIVANTE

Lacour Traiteur - 16, Le Guillé - 86340 Fleuré

RÈGLEMENTS PAR CHÈQUE, ESPÈCES OU VIREMENT BANCAIRE À LA COMMANDE

LIEUX ET HORAIRES DE RÉCUPÉRATION

Le jeudi 24 décembre et le jeudi 31 décembre entre 10h et 13h

Fleuré

Lacour Traiteur - 16, le Guillé - 86340 Fleuré

Vivonne

Moulin du Bois Coutant - 86370 Vivonne

Chauvigny

Parking de la pharmacie (45 ter, rue de Poitiers) - 86300 Chauvigny

Neuville de Poitou

46, rue Robert Schuman – 86170 Neuville de Poitou

HORAIRES ET LIEUX À VALIDER LORS DE LA PRISE DE COMMANDE

Pour toute demande spécifique, nous contacter au **05 49 42 69 58** ou contact@lacour-traiteur.fr

geniusco - NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE. POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE MANGER TROP GRAS, TROP SUCRÉ, TROP SALÉ WWW.MANGERBOUGER.FR