Les fruits de mer

	Qté	Réservé au traiteur
Le Pêcheur - 28€ 4 huîtres normandes, 4 crevettes, 1/2 tourteau, 150 g de bulots, 50 g de crevettes grises	...	...
Le Royal - 60€ 4 huîtres normandes, 4 crevettes, 1 gambas, 1/2 queue de langoustine, 1 pince de crabe, tartare de saumon 100 g	...	...
L'Amiral - 80€ 12 huîtres Gillardeau, 1 caviar Vintage 10 g, 100 g de tartare de saumon, 100 g de crevettes, 100 g de saumon fumé	...	...
Le Prestige - 125€ 8 huîtres Gillardeau, 4 crevettes, 4 gambas, 1 homard, 1/2 tourteau, 1 caviar Vintage 10 g	...	...

Votre réservation

Date limite : le 18 décembre pour le 24 décembre, et le 23 décembre pour le 31 décembre

Nom :

Prénom :

Raison sociale (si entreprise) **:**

Adresse (si facture) **:**

Téléphone :

Mail :

Date de retrait : ◯ 24 décembre ◯ 31 décembre

Signature

---------- Réservé au traiteur ----------

Montant total de la commande : Date de réception de la commande :

Conditions : la réservation a lieu au moment du passage de la commande, à réception du paiement total. Aucune prestation ne peut être réservée sans commande et engagement du client. Dans le cadre d'une annulation survenue dans les 30 jours précédent l'événement, l'ensemble de la commande sera facturée et du par le client.
Retour du bon de commande par mail à momentsgustatifs@gmail.com. Pour toute autre demande, privilégiez les messages au 07 85 20 58 75.



Entrées froides

		Qté	Réservé au traiteur
Aumônière de crabe, saumon fumé, algues	9,00 €		...
Carpaccio de saumon gravlax, agrumes et pommes	9,00 €		...
Tataki de bœuf, wakame, pickles de légumes	9,00 €		...
Foie gras mi-cuit, chutney de mangue, pain d'épices	10,00 €		...

Entrées chaudes

Ficelle picarde	4,50 €		...
Ficelle au saumon fumé	6,00 €		...
Ficelle picarde truffée	7,00 €		...
Gratinée de Saint-Jacques	7,00 €		...
Cassolette de Saint-Jacques dieppoise	9,00 €		...
Ravioles de langoustines	9,00 €		...
Ris de veau, aigre-doux, champignons noirs	12,00 €		...

Les incontournables

Foie gras (par 500 g)	40,00 €		...
Saumon fumé (100 g)	7,00 €		...
12 Huîtres normandes N°3	18,00 €		...
12 Huîtres normandes N°2	20,00 €		...
12 Huîtres Gillardeau N°3	38,00 €		...

Plats viandes

Suprême de chapon aux marrons	17,00 €		...
Fondant de veau, morilles et oignons confits	18,00 €		...
Tournedos Rossini, sauce aux truffes	22,00 €		...

Plats poissons

Crépinette de saumon aux coquillages	15,00 €		...
Queue de lotte rôtie	17,00 €		...
Filet de bar, risotto de légumes (de saison)	17,00 €		...

Plateau de 12 pièces froides 18 €
2 pièces de chaque

	Qté	Réservé au traiteur
Crème de curry et crevettes	...	...
Verrines de thon à l'asiatique		
Ganache de foie gras et framboise		
Maki de saumon, crème fraîche et pavot		
Navette du Périgord		
Verrine panna cotta		

Plateau de 12 pièces chaudes 25 €
3 pièces de chaque

	Qté	Réservé au traiteur
Madeleine reblochon bacon	...	...
Mini vol-au-vent		
Mini burger au foie gras		
Cassolette de crevettes flambées		

20 pièces 36 €
4 pièces de chaque

	Qté	Réservé au traiteur
Sablé breton confit myrtille, sphère foie gras	...	...
Tarte aux poireaux, pétoncles et saumon		
Rillettes de lieu, purée de patate douce au gingembre		
Œuf mimosa, brochette de Serrano		
Croustillants de pomme de terre, confit d'oignons et volaille		