

Service traiteur à emporter pour les Fêtes de Fin d'Année
03 21 06 93 55 / aubergedubonaccueil@sfr.fr
facebook.com/aubonaccueilattin

Les Entrées

Cassolette de ris de veau aux girolles sauce veloutée 12,00 €

Trilogie de saumon :

Rillettes de saumon frais et fumé, ballottine façon thaï, frivolité aux crevettes 8,00 €

Terrine de foie gras aux figues et brioche 9,00 €

Saint-Jacques lutées, julienne de légumes et sauce Champagne 9,00 €

Feuilleté d'escargots aux champignons et au foie gras 8,00 €

Saumon fumé maison 250 gr (4 tranches) 16,00 €

Saumon fumé maison 500 gr (8 tranches) 32,00 €

Ballottine de foie gras nature 11,00 € / 100 gr

Les plats

Suprême de chapon en écailles de légumes et crème de foie gras 17,00 €

Tournedos de filet de bœuf à l'Armagnac 18,00 €

Filet de veau basse température, jus aux aromates et moutarde à l'ancienne 18,00 €

Nos viandes sont accompagnées d'une tatin de céleri,
d'une pomme Anna et d'un crumble de carotte

Filet de bar sauce veloutée aux cèpes, butternut rôti et poêlée de légumes 16,00 €

Bûches de Noël

5,00 € par portion, 4 portions minimums

L'Exotique

Mousse et biscuit moelleux noix de coco, mangue et croustillant passion

L'Opéra

Mousse chocolat noir – café, biscuit moelleux noisette, feuilles croquantes de chocolat noir

La Gourmande

Mousse caramel, praliné de sésame noir et pain de Gênes aux amandes

Façon Tarte Citron

Sablé citron, biscuit moelleux citron vert, mousse crème de citron et meringue

Commande à venir chercher le 24 décembre entre 14h00 et 18h00
à passer avant le 19 décembre

Commande à venir chercher le 31 décembre entre 14h00 et 18h00
à passer avant le 26 décembre