



LA BARQUETTE Traiteur

04 95 30 72 81



Menus Réveillon Saint Sylvestre

Formule apéritif dinatoire à 35.00 €

-Assortiment de petit club : 3 par personne

Club poulet avocat, jambon à la truffe, saumon fumé

-Assortiment de viennois : 3 par personne

bœuf et truffe, tarama , foie gras

-Mini quiche et feuilleté : 2 par personne

-Assortiment de blinis : 2 par personne

-Les mini burgers : 2 par personne

Tomme corse panzetta, foie gras oignon confit

-Mini cake : 2 par personne

-Avocado toast : 2 par personne

Avocat saumon fumé , avocat œuf de caille et panzetta

Dessert : 5 pièces + papillote

Gâteaux de soirée, macaron, beignet nutella, canelé.

21 Pièces par personne



Formule buffet froid 38.00 €

Apéritif : -Assortiment de viennois : 2 par pers saumon, foie gras
-Mini quiche : 2 par pers
-Assortiment de petits feuillets : 2 par pers
-Brochette de crevettes : 2 par pers

Repas : Foie gras sur pain d'épices, chutney à la clémentine

Saumon fumé et crevettes, mayonnaise

Salade de riz crevettes, petits légumes

Mesclun aux fruits secs et magret de canard fumé

Roti de bœuf mariné à l'huile de truffe et parmesan

Flan de champignons

Buffet de fromages accompagné de confiture de figues

Pain compris

Dessert : 6 pièces par personne

Petits gâteaux de soirées, Clémentine, Beignet nutella, Macaron,

Canelé, papillotes



Formule repas chaud 46.00 €

Apéritif :

- Mini quiche et feuilleté : 3 par pers
- Assortiment de mini cake : 2 par pers
- Brochette de crevettes : 2 par pers
- Blinis roquefort poire et saumon : 2 par pers

Repas :

-Pâté en croute maison au foie gras, accompagné de mesclun

-Saumon fumé maison, crevettes et mayonnaise

-Ballotine de chapon aux marrons et trompettes sauce foie gras
Accompagné d'une galette de pomme de terre, flan de champignons, fagot d'haricot vert

-Buffet de fromages accompagné de confiture de figues

-Pain compris

Dessert :

Tiramisu à la châtaigne, panna cotta au chocolat, calendriers,
Papillotes.

Bonne Année



Pace e Salute

