

L'ATELIER

110

RESTAURANT-TRAITEUR

PROPOSITION DE MENU GROUPES

1 ENTRÉE À DÉFINIR:

FONDANT DE VOLAILLE FAÇON TAJINE
VERRINE AVOCAT CREVETTE COCKTAIL
FEUILLETÉ PROVENÇALE ET BOUQUET DE MÂCHE

RILLETES DE SAUMON, CROUSTILLES DE PAIN

BOUQUET DE SALADE CAMPAGNARDE AUX ÉCLATS DE NOISETTES

1 PLAT À DÉFINIR:

PAVÉ DE MERLU RÔTI AU CHORIZO, RIZ FAÇON PAËLLA
DOS DE SAUMON POCHÉ AU CITRON, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE ET CIBOULETTE
TOURNEDOS DE CABILLAUD À L'ÉTUVÉE, RISOTTO CRÉMEUX AUX CHAMPIGNONS
COEUR DE FILET DE PORC EN COCOTTE, PETITS LÉGUMES GRILLÉS ET AROMATES
JAMBONETTE DE VOLAILLE FONDANTE, CRÉMEUX DE PETITS POIS PRINTANIER

1 DESSERT À DÉFINIR:

SABLÉ CHOCOLAT NOISETTE, CRÈME ANGLAISE
VERRINE DE FRUITS FRAIS À L'ORANGE
MOELLEUX ANANAS FAÇON TATIN
FONDANT CHEESE CAKE À L'ORANGE, COULIS DE FRUITS ROUGES

TARTELETTE NORMANDE TIÈDE

FORMULE COMPLETE PROPOSEE A 27€ TTC/PERSONNE

(INCLUS: 1 KIR APERITIF/PERSONNE, ASSORTIMENT SALE,

EAUX MINERALES PLATES ET GAZEUSES 1/4 DE VIN ET CAFE INCLUS)

L'ATELIER

110

RESTAURANT-TRAITEUR

www.latelier110-traiteur.fr

LA PASSION AVANT TOUT

 Le Douet de la Taille | 14130 St-Martin-aux-Chartrains

 Tél : 02 31 88 75 91

 contact@latelier110-traiteur.fr

