

B

BARBULÉE TRAITEUR

B

Menu de Noël

JESSY BARBULÉE
traiteur

1, route de Dreux - 27650 MUZY
07 57 67 98 27
jessy.barbulee@hotmail.fr

www.barbulee-traiteur.com

© Agence Conicrea - Ne pas jeter sur la voie publique.



SAUMON FUMÉ MAISON
ET FOIE GRAS MAISON
sur commande
Contactez-nous !

Menu de Noël

40 €
Par personne

Entrée + plat + dessert

Bûches

PIÈCES COCKTAIL (4 par pers.)

Au choix 1 Formule : Chaud ou froid

Chaud

- Mini Burger
- Gougère aux champignons
- Briochette à l'escargot
- Pic de St Jacques bardées au lard et crème

Froid

- Mini briochette foie gras et chutney de figue
- Sablé fromage frais aux agrumes, saumon et bille citronnée
- Pic gambas et ananas rôtie
- Verrine queue d'écrevisse aux agrumes sur guacamole et grenade

Pensez à commander
avant le 18 décembre

En commande :

- Foie Gras Maison : 100 € le kg
Conditionné à partir de 500g soit : 50 €
- Saumon fumé Maison : 60 € le kg
Barquette de 250g : 15 €
- Filet mignon de porc fumé Maison : 25 € le kg
- Magret de canard fumé Maison : 40 € le kg



ENTRÉE (1 par pers.)

- Saumon fumé Maison, blinis, crème d'agrumes et jeunes pousses
- Médaille de foie gras Maison, brioche, compotée de figues et brisures de châtaignes
- Salade mesclun, magret fumé, figues, noix et vinaigrette au miel et crumble de parmesan
- Saint-Jacques bardées de lard de Colonnata flambées au Calvados et crème d'Isigny

PLAT (1 par pers.)

- Polenta truffée, mini légumes et crème aux champignons de saison (Végé)
- Saint Jacques rôties, purée de patate douce, mini légumes et crème citron, safran
- Suprême de Pintade, purée au cantal fumé, carotte fanes, crumble aux champignons et son jus réduit à la crème
- Filet de Bœuf, gratin truffé et sauce au foie gras

QUANTITÉ LIMITÉE !

NOS BÛCHES INDIVIDUELLES en partenariat avec « O'P'tit Plaisir » à St Georges Motel

- **La Sous Bois** : Pain de Gênes pistache, bavaroise aux fraises et framboises, palet de gelée de baies rouges.
- **La Fraîcheur** : Biscuit financier, mousse légère citron et crémeux framboise.
- **La Noisettine** : Biscuit noisette, feuilletine croustillante au praliné, mousse à la noisette et crémeux praliné.
- **La Belle Hélène** : Moelleux au chocolat, bavaroise aux poires, mousse chocolat et fines tranches de poires rôties.
- **La Royale** : Moelleux au chocolat, feuilletine croustillante au praliné, mousse chocolat noir et crémeux aux 2 chocolats.
- **La Mont Blanc** : Biscuit aux noix, chantilly aux brisures de marrons et crème vanille, chocolat blanc aux noix de Pécan caramélisées.
- **La Carolat** : Brownie au chocolat, mousse chocolat au lait et caramel, crémeux vanille.

