Les Desserts

Bonnet de Noel

Entremet : Biscuit génoise, croustillant au fruit de la passion, mousse chocolat blanc et crémeux framboise

Royal

Buchette : Moelleux chocolat, feuilletine croustillante pralinée, fine couche de caramel coulant et mousse chocolat noir

Roussillonne

Buchette: Biscuit pistache, mousse vanille avec palet de gelé d'abricot et crème pistache

Irish Coffee

Buchette : Biscuit noisette, mousse légère vanille, chantilly parfumée au whisky et mousse café

Les Infos

RESERVATION JUSQU'AU 15 DECEMBRE 2023

Le menu est 35€ par personne
Il est également disponible pour votre réveillon du 31 décembre

Les desserts sont confectionnés par la boulangerie de St Georges Motel "O'P'tit Plaisir"

Nos produits Maisons

Saumon Fumé : 60€/kg
Planche de saumon 250g : 15€
Magret fumé : 40€/kg
Filet mignon fumé : 25€/kg
Foie Gras : 120€/kg

JESSY BARBULÉE
traiteur

Contact :
jessy.barbulee@hotmail.fr
07.57.67.98.27
www.barbulee-traiteur.com

© Photos : droits réservés. Ne pas jeter sur la voie publique.

JESSY BARBULÉE
traiteur

Menu de Fêtes

Menu de Fêtes

35 €

Entrée - Au choix

Saumon Gravlax sauce vinaigrette aux agrumes et chantilly à l'aneth accompagné de légumes glacés

Tataki de Thon ou de Boeuf *(Sauce soja et gingembre)* accompagné de jeunes pousses & légumes glacés

Salade mesclun, magret fumé, figues moelleuses et billes de chèvres aux sésames

Velouté Dubarry (Choux fleur) à la Truffe

Plat - Au choix

Suprême de volaille au miel, 4 épices et abricots moelleux accompagné de pommes grenailles confites

Pièce de Boeuf sauce Foie Gras et gratin Dauphinois

Poêlée de St Jacques à l'orange et gingembre , purée de carotte

Crumble salé potimarron, châtaignes et noisettes accompagné d'une crème montée à la châtaigne

Fromage (Option) +4€/personne

Trio de fromages

Dessert - Au choix

Bonnet de Noel

Royal

Roussillonne

Irish Coffe

**Les détails sont à la dernière page*

Les Formules

Les pièces cocktails

- Chou au confit d'oignon et magret de canard
- Toast pain d'épices et foie Gras
- Pic saumon, polenta et crème montée aux herbes fraiches
- Pic magret fumé et figue moelleuse
- Pic St Jacques aux agrumes
- Chou a la chantilly et brisures de chorizo
- Bille chair de tourteaux sur radis
- Mini sandwich jambon cru, roquette, pesto, tomate confite
- Mini sandwich saumon fumé et crème aux herbes
- Sablé chantilly persillée et noix de pétoncle
- Verrine crème de roquefort, brunoise de poire et éclats de noix

Les pièces chaudes

- Mini tartine chèvre et figue moelleuse
- Mini burger au confit d'oignon et cheddar matur
- Vol au vent escargot et beurre persillé
- Brochette Yakitori

8 pièces Froides 12€

6 pièces Froides 9€

5 pièces Froides 3 chaudes 14€

4 pièces Froides 2 chaudes 10€

Cocktail Dinatoire 12 froides 5 chaudes 3 sucrées 32€

Plateaux 6 personnes

Fromages : 21€

Charcuteries : 15€

Mixte : 18€

JESSY BARBULÉE