

Carte des fêtes

- Tous nos plats sont faits maison -

Pièces cocktail

Réductions salées froides ou chaudes (au choix)

1 plateau de 12 réductions - 15€00 -

1 plateau de 24 réductions - 29€00 -

1 plateau de 12 réductions sucrées - 16€00 -

Entrées

Gambas papillons, tartare de crevettes
et condiments aux légumes - 11.90€ -

Crèmeux de butternut, œuf parfait, foie gras poêlé,
copeaux de châtaignes - 10.90€ -

Ravioles de céleri aux shiitakés, vinaigrette au balsamique
et noisettes (végétariennes) - 10.90€ -

Plats

Médallions de chapon aux trompettes de la mort, gaufre
et mousseline de pomme de terre, jus boisé - 13.90€ -

Pavé de veau en croûte d'herbes, réduction au vin rouge,
purée de potimarron - 14.90€ -

Noix de Saint-Jacques snackées, choux fleurs graphites,
légumes en risotto, crème au lard - 15.90€ -

Lieu jaune, pascaline de carottes au cumin,
coulis de persil plat - 14.90€ -

Desserts

Lingot de crèmeux aux marrons, gelée de poire, coque chocolatée
(possibilité de bûche entière pour 8 personnes) - 5.90€ -

Bûchette mousse coco vanillée, insert orange passion
(possibilité de bûche entière pour 8 personnes) - 5.90€ -

Dôme chocolat au lait, coeur crème brulée - 5.90€ -

Pour Noël

Commandes à effectuer avant le mardi 19/12 et à retirer le samedi 23/12

Pour la St Sylvestre

Commandes à effectuer avant le mardi 26/12 et à retirer le samedi 30/12

74 rue d'Aizenay 85000 La Roche-sur-Yon - 02 51 31 90 32
contact@scenario-traiteur.fr - www.scenario-traiteur.fr



scenario_traiteur85



Scénario Traiteur

Tous nos prix sont en TTC