

Menu Petite Ourse

Assortiment de trois mini feuilletés chauds



Menu Etoile Polaire

Assortiment de trois mini feuilletés chauds

Entrée chaude: Cappuccino de foie gras & velouté de marrons, crumble pain d'épices

OU

Entrée froide

Mille feuilles de saumon fumé & cannelloni, segments d'agrumes & jeunes pousses



Foie gras maison au Côteaux du Layon, chutney figue oignon rouge

OU

Gravlax de saumon mariné à la betterave avec sa crème légère aneth & citron vert



Marbré de volaille, farce fine aux giroles & marrons, jus perlé Gewurztraminer

OU

Dos de cabillaud aux zestes de citron vert & jus de langoustine



Filet de bœuf rôti, jus corsé au Pinot noir & échalotes confites

OU

Suprême de chapon, farce fine aux éclats de foie gras enivré au Gewurztraminer

OU

Filet de Saint-Pierre cuisson basse température & crème safranée aux coques

Mille feuilles dauphinois aux truffes & pœlée gourmande carottes jaunes, panais, champignons, pois gourmands & marrons



Mille feuilles dauphinois aux truffes & pœlée gourmande carottes jaunes, panais, champignons, pois gourmands & marrons

Duo de fromages affinés & herbes folles
Brie de Meaux & Comté

Duo de fromages affinés & herbes folles
Brie de Meaux & Comté

Assiette gourmande : mini pavlova aux fruits de Noël, crème brûlée caramel beurre salé, feuillantine chocolat

OU

Bûche mousseline pistache framboise & biscuit madeleine

OU

Bûche royale chocolat mandarine & biscuit croustillant



Assiette gourmande : mini pavlova aux fruits de Noël, crème brûlée caramel beurre salé, feuillantine chocolat

OU

Bûche mousseline pistache framboise & biscuit madeleine

OU

Bûche royale chocolat mandarine & biscuit croustillant

27,90€ avec dessert / 24,50€ sans dessert



39,90€ avec dessert et 36,90€ sans dessert



TB Traiteur

Spécial fêtes de fin d'année



1 rue du Champ de La Roche
72300 Parc-sur-Sarthe
Ouvert du mardi au samedi

06.63.53.49.25

02.43.95.06.24

contact@tbtraiteur.fr

Retrait des commandes :

Noël:

Le 23.12.23 de 9h à 18h30 & Le 24.12.23 de 9h à 14h

Saint Sylvestre:

Le 30.12.23 de 9h à 18h30

Livraison le 24 & 31 décembre de 14h à 18h forfait 12€ dans un rayon de 15km

Nos pièces cocktail

Mini tartelette chèvre frais miel & saumon fumé 1,50€

Bonbon de caille au foie gras et épinards 1,50€

Maki de thon coussin de blini 1,50€

Verrine crémeux choux-fleur aux truffes et magret fumé 1,70€

Cannelloni de saumon fumé et son tartare 1,50€

Mini burger crevette guacamole 1,70€

Assortiment de pièce cocktails 24 pcs 30€

36pcs 44€ 48 pcs 59€

Assortiments de minis feuilletés chauds:
quiche, pizza, vol au vent de pétoncles et beurre d'algues,
feuilletés fromages 24 pcs 30€
48 pcs 58€

Pain surprise garni env 50 pcs 39,90€

Bûche gourmande environ 60 pcs 57€

Notre foie gras

Foie gras mi-cuit
parfumé au Côteaux du Layon
125€/kg



Notre menu enfant

3 mini feuilletés (pizza, quiche, soufflé au fromage)

Burger cheddar maison & écrasé de pommes de terres

Bûche croustillante au Kinder
12.50€

Nos Desserts

L'assiette gourmande, 7€:

Mini pavlova aux fruits de Noël, Crème brûlée au
caramel beurre salé, feuillantine chocolat

Nos bûches, 4,50€:

Bûche mousseline de pistache et cœur framboise sur
son biscuit façon madeleine

Bûche royale chocolat crème mandarine et biscuit
croustillant



Nos Entrées

Aumônière : Carta Farta de noix de Saint
Jacques rôties & fondue d'endive
au Vermouth 10€

Cassolette de volaille aux morilles sur son écrasé
de pommes de terre 7,50€

Cassolette de saumon & cabillaud sur sa fondue
de légumes au beurre nantais 7,50€

Mille feuilles de saumon fumé et cannellonis
segment d'agrumes & herbes folles 7,50€

Cappuccino de foie gras, velouté de marron, &
crumble au pain d'épices 8,50€

Foie gras frais mi-cuit au Côteaux du Layon
chutney figue & oignon rouge 70g 10€

Escargots en persillade 12 pcs 8,50€

Gravlax de saumon à la betterave, crème légère
citron aneth & herbes folles 9,30€



Nos Plats

Marbré de volaille de Loué aux girolles et marrons 9€

Filet de bœuf rôti, jus corsé au Pinot Noir et échalotes
confites & sa tuile de comté 11,50€

Suprême de chapons, farce fine aux éclats de foie gras
ennivré au Gewurztraminer 11,50€

Dos de cabillaud aux zestes de citron vert & jus de
langoustine 9,50€

Filet de saint pierre safrané au velouté de coques
11,50€

Sifflet de magret de canard aux griottes et poivre du
sishuan 11,50€

Garnitures

Mille feuille dauphinois aux truffes et comté 3,40€

Poêlée gourmande carottes jaunes, panais, pois
gourmand & marrons 3,40€

Palet de butternut & patate douce
avec confit d'oignon 3€