

## Menu Tornade

Assortiment de trois mini feuilletés chauds  
~~~~~

Entrée froide : Boule de Noël au saumon fumé, crevettes, asperges vertes & son crumble au pain d'épices, crème légère à l'aneth  
OU

Entrée chaude :

Cassolette de volaille au vin jaune et morilles  
~~~~~

Ballotine de filet de dinde, aux éclats de marrons & farce fine de Noël  
OU

Dos de cabillaud rôti sur son velouté de langoustines  
~~~~~

Brochette millefeuille de pomme de terre rôtie & poêlée gourmande carottes jaunes, panais, champignons, pois gourmands & marrons  
~~~~~

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

Pavlova à la mangue & fruits de Noël  
OU

Assiette gourmande : crème brûlée aux fruits rouges et caramel d'agrumes & cube ganache chocolat/mangue & macaron à la pistache  
OU

Bûche royale chocolat passion & biscuit croustillant

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

## Menu Comète

Assortiment de trois mini feuilletés chauds  
~~~~~

Aumônière de Saint-Jacques rôties & fondue de légumes au curry doux  
OU

Médailillon de foie gras, mi-cuit Coteaux du Layon & chutney de figues  
~~~~~

Filet de bœuf façon Rossini, sauce périgourdine  
OU

Suprême de chapon, farce fine de Noël au foie gras  
OU

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

Brochette millefeuille de pomme de terre rôtie

& poêlée gourmande carottes jaunes, panais, champignons, pois gourmands & marrons  
~~~~~

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

Pavlova à la mangue & fruits de Noël  
OU

Assiette gourmande : crème brûlée aux fruits rouges et caramel d'agrumes & cube ganache chocolat/mangue & macaron à la pistache  
OU

Bûche royale chocolat passion & biscuit croustillant

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



# TB Traiteur Spécial fêtes de fin d'année



06.63.53.49.25

02.43.95.06.24

[contact@tbtraiteur.fr](mailto:contact@tbtraiteur.fr)

1 rue du champ de la roche  
72300 Pârcé-sur-Sartre

## Nos pièces cocktail

Verrine de butternut & Saint-Jacques rôties 1,60€

Cuillère de foie gras & pommes, façon tarte tatin 1,60€

Cannelloni de saumon fumé & son tartare 1,40€

Profiterole de fromage frais & tomates confites 1,70€

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

Brochette de crevette & chorizo 1,60€

Assortiment de pièces cocktail :

24 pcs 30€

36 pcs 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 Coteaux du Layon :

Ballotin de 250g 35€

Ballotin de 500g 65€

## Nos Entrées

Boule de Noël au saumon fumé, crevettes, asperges vertes & crumble d'épices, crème légère à l'aneth 7,50€

Cassolette de volaille au vin jaune & morilles 7,50€

Médaille de foie gras Maison mi-cuit au Coteaux du Layon & chutney de figues et ses toasts 9,90€

Gravelax de saumon à la betterave & pomelos, crème légère au Raifort 9,30€

Aumônière de Saint Jacques rôties & fondue de poireaux au curry doux 9,90€



## Nos Plats

Ballotine de filet de dinde, aux éclats de marrons & farce fine de Noël 9€

Dos de cabillaud rôti sur son velouté de langoustines 9,50€

Filet de bœuf façon Rossini, sauce périgourdine 11,50€

Suprême de chapon, farce fine de Noël au foie gras 11,50€

Filet de Saint-Pierre cuisson basse température & crème safranée aux coques 11,50€

Médaille de filet de veau enivré au Gewurztraminer 9,90€

Garnitures

Brochette en millefeuille de pomme de terre rôtie 3,40€

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

Soufflé de pomme de terre aux éclats de truffes 2,60€



## Nos Desserts

Pavlova à la mangue & fruits de Noël 5€

Assiette gourmande : crème brûlée aux fruits rouges et caramel d'agrumes & cube ganache chocolat/mangue & macaron à la pistache 7€

Bûche royale chocolat passion & biscuit croustillant 4,5€

## 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€