

## Menu Comète

Mini tartelette compotée de figues et magret de canard

Sphère de foie gras & pomme façon Tatin

Cuillère de crabe des neiges

Et

Éclair de saumon fumé et agrumes sur son lit de guacamole d'avocat

Ou

Cappuccino de velouté de marrons et éclat de foie gras

Et

Sifflet de filet de dinde, fine farce de Noël et cranberry pistaches

Ou

Dos de cabillaud rôti sans peau aux fèves & moules

Et

Finger de mille feuilles de pommes de terre au Comté

Ou

Clafoutis de châtaignes, échalotes confites & butternut

Et

Duo de fromages affinés & herbes folles

Et

Tartelette mangue passion Ou Tartelette praliné & chocolat

Ou Pavlova framboise & pistache

Menu complet 29,50€/  
sans dessert 25,50€

## Menu Grande Ours

Menu complet 38,50€/  
sans dessert 34,50€

Mini tartelette compoté de figues & magret de canard

Sphère de foie gras & pomme façon Tatin

Cuillère de crabe des neiges

Et

Raviole de langoustine au zeste de citron vert & son crémeux homardine

Ou

Médailillon de foie gras Maison au Coteau du Layon et cacao

Et

Pavé de sandre, betteraves, hibiscus & purée de brocolis

Ou

Médailillon de suprême de chapon aux morilles & Rielyne

Ou

Pavé de cerf rôti aux aïelles sauce poivrade

Et

Finger de mille feuilles de pommes de terre au Comté

Ou

Clafoutis de châtaignes, échalotes confites & butternut

Et

Duo de fromages affinés & herbes folles

Et

Tartelette mangue passion Ou Tartelette praliné & chocolat Ou

Pavlova framboise & pistache

# TB

## Traiteur

Parcé-sur-Sarthe

### Faites pétiller vos repas de fin d'année



1 rue du champs de la roche

Parcé sur Sarthe

contact@tbtraiteur.fr

tél. : 02.43.95.06.24 ou

06.63.53.49.25



## Pièces cocktail

Mini tartelette compotée de figues & magret de canard

Sphère de foie gras & pomme façon tatin

Cuillère de crabe des neiges

Brochette de saint Jacques et chorizo

Cannelloni de saumon & tartare

Fagot basquais

1,50€/pièce  
24 pièces 33€  
36 pièces 51€  
48 pièces 66€

Plateaux de feuilletés chauds

24 pièces 32€

Mini quiche, mini pizza, mini vol-au-vent

36 pièces 48€

pétoncle, feuilleté au fromage

48 pièces 64€

## Entrées

Médaille de foie gras Maison au Coteaux du Layon & cacao 12,50€

Eclaire de saumon fumé & crevettes aux agrumes & lit de guacamole 9,50€

Cappuccino de velouté de marrons et éclats de foie gras 9,50€

Raviole de langoustine au zeste de citron vert & crémeux homardine 11€

Carta fatta de saint Jacques au Noilly Prat et fondue de légumes 12€

Cassiolette de saumon & cabillaud au beurre Nantais 9€

## Plats

Pavé de cerf rôti aux airelles sauce poivrade 11€

Dos de cabillaud rôti sur peau aux fèves & moules 11,50€

Sifflet de filet de dinde, fine farce de Noël aux pistaches 10€

Pavé de sandre, betteraves, hibiscus & purée de brocolis 12€

Médaille de suprême de chapon aux morilles et Riesling 12,50€

Filet de bœuf Rossini au foie gras Maison 12,50€



## Accompagnements

Finger de mille feuilles de pommes de terre au Comté 2,90€

Clafoutis de châtaignes, échalotes confites & butternut 2,90€

## Desserts

Pavlova framboise pistache 4,50€

Pavlova pomme caramel beurre salé 4,50€

Tartelette mangue passion 4,50€

Tartelette praliné chocolat 4,50€



Notre foie gras Maison IGP au Coteaux du Layon

Ballotin 250g 35€

Ballotin 500g 70€

Ballotin 1000g 140€

