

Menu Comète

Mini tartelette compotée de figues et magret de canard
Sphère de foie gras & pomme façon Tatin
Cuillère de crabe des neiges
Et
Éclaire 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 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
Médaillasson de fois gras Maison au Coteau du Layon et cacao
Et
Pavé de sandre, betteraves, hibiscus & purée de brocolis
Ou
Médaillasson de suprême de chapon aux morilles & Rielyne
Ou
Pavé de cerf rôti aux airelles 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

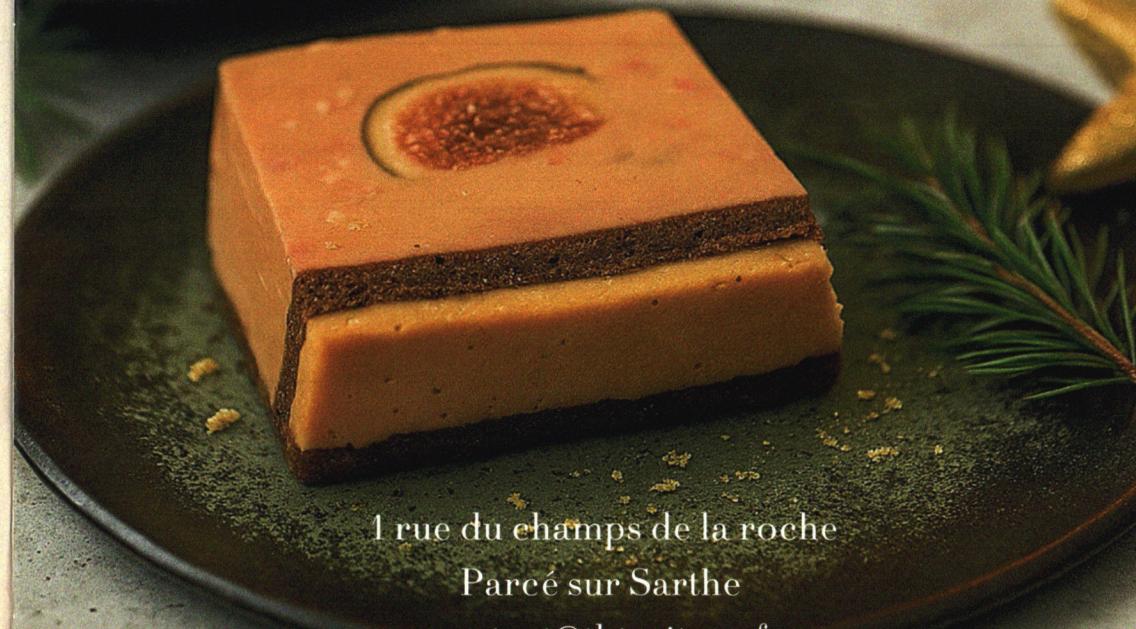
Menu complet 29,50€/
sans dessert 25,50€

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

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

pétoncle, feuilleté au fromage

24 pièces 32€
36 pièces 48€
48 pièces 64€

Entrées

Médaillasson de fois 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€

Cassoulette 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€

Médaillasson 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 fois gras Maison IGP au Coteaux du Layon

Ballotin 250g 35€

Ballotin 500g 70€

Ballotin 1000g 140€

