



Joyeux Noël

Arnaud ANTOINE Traiteur
77100 Meaux
Tel: 06 45 56 58 15
Mail: aantoine-traiteur@sfr.fr
Siret 754049302 RM 77

Les suggestions de fin d'année 2016

Entrées froides

- Foie gras de canard Français mi-cuit (50g), brioche et figue rôtie **9,50 €**
- Fond d'artichaut St Fiacre **9,50 €** (artichaut-duxelle de champignons-oeuf poché Fermier Label Rouge-chaud froid-saumon fumé-décor truffe-gelée)
- Coccinelle au foie gras en gelée (25g), décor truffe **5,00 €**
- Saumon fumé maison (70g) crème acidulée ciboulette **6,00 €**
- Petit canard en gelé **4,00 €** (préparation à base de farce fine) sur plateau en gelée
- Demi langouste mayonnaise (au cours) commande par multiple de 2

Entrées chaudes

- Bouchée à la reine **5,50 €**
- Coquille St Jacques **7,50 €** (julienne poireaux-champignons-moules-2 noix-fleuron)
- Vol au vent de langoustines, coques et St Jacques (2 noix) sauce crustacés **12 €**
- Feuilleté de ris de veau aux morilles **14 €**
- Feuilleté d'escargots de Bourgogne forestière **10,00 €**

Tous les produits * sont fabriqués maison à base de produits frais
Commandes à partir de 4 personnes par produits

*hormis les escargots et les langoustes