

A LA CARTE

MISE EN BOUCHE

La trilogie des bulles :

- * Tapenade de poivrons confits au basilic, noisette de lotte au cajun et sa Tuile croustillante
- * Tartare de St Jacques et St Pierre et sa brochette de gambas
- * Velour guacamole, saumon et pamplemousse

6,00€

Pain surprise du Monde (50 bouchées)

La pièce 35,00€

Plateau de tapas exotiques (10 pièces)

Minis nems au poulet, accras de morue, samoussas

6,00€

Assortiment de canapés salés (12 pièces)

8,50€

ENTREES

Entremet mascarpone et crêpes dentelles au saumon mariné, Thé sencha et huile d'olive à la truffe blanche, Croustillant céréales

6,00€

Foie gras mi-cuit au tariquet, Pain d'épices, Mignardise de fruits secs à la pomme et gelée thé de Noël

7,00€

Tarte fine forestière et canard avec sa fricassée de cèpes et escargots en persillade

(à déguster tiède)

7,00€

DESSERTS 4,00€ l'unité

- * Délice chocolat blanc, Gelée de framboises, Crumble speculoos, Biscuit éclats de pistache

- * Assortiment de 4 Mignardises :

(Croquant chocolat, Tartelette framboises, Cannelé, Surprise au grand marnier)

- * Tendre calin au chocolat noir, crémeux vanille et confit d'orange, biscuit noisettes

LEGUMES

Fondant de pommes de terre aux girolles

Ou Rosanna de légumes

2,50€

Tarte végétarienne

3,50€

POISSONS

Filet de lotte rôti à la bière

de garde et au poivre vert

9,00€

Pavé de turbot sauvage rôti, à l'esprit

de chorizo, Bandérille d'asperges

vertes, Sauce Hollandaise au Riesling

14,00€

VIANDES

Servies avec le Fondant de pommes de terre aux girolles et la Rosanna de légumes

Mini rôti de chapon et son jus des vieilles

Charentes

9,80€

Tournedos de filet de canard du sud ouest,

sauce Royale (Env. 160g)

13,00€

Tournedos de filet de bœuf sauce morilles

VBF (Env. 160g)

13,00€

VOTRE TRAITEUR



**Vous propose pour vos fêtes de fin
d'année 2016
votre repas livré à domicile**



**LIVRAISON A DOMICILE
Les 24 & 31 DECEMBRE 2016**

Sur commande

05 45 63 19 79

06 62 35 04 80

06 17 15 21 93



LES MENUS DES FETES

LA BOX FESTIVE

25,90€

La gourmandise froide (terre et mer) :

Foie gras mi-cuit au tariquet, Pain d'épices, Mignardise de fruits secs à la pomme et gelée de thé de Noël

Entremet mascarpone et crêpes dentelles au saumon mariné, Thé sencha et huile d'olive à la truffe blanche, Croustillant céréales

Mini rôti de chapon et son jus des vieilles Charentes accompagné d'un fondant de pommes de terre aux girolles, Rosanna de légumes

Tendre calin au chocolat noir, crémeux vanille
Et confit d'orange, biscuit noisettes

1 bouteille
de vin offerte
dès 5 menus
commandés

MENU CHIC

36€

Foie gras mi-cuit au pain d'épices, Pain perdu à la chaire de crabe et saint jacques, Petits légumes du jardin, Verrine crémeuse de langoustine

Filet de lotte rôti
à la bière de garde et au poivre vert

Tournedos de filet de canard du Sud Ouest
Sauce royale, Mille feuilles de pommes de terre forestières, Ballotin d'asperges vertes

Délice au chocolat blanc, Gelée de framboises,
Crumble spéculoos, Biscuit aux éclats de pistache

MENU PRESTIGE

40€

Demie langouste Bellevue
et ses légumes baltiques avec sa bulle de ratatouille à la mozzarella sur son crémeux de langoustine

Pavé de turbot sauvage rôti, à l'esprit de chorizo, banderille d'asperges vertes
Sauce Hollandaise au Riesling accompagné de sa tarte végétarienne et son fondant de pommes de terre vitelotte

*Afin de vous garantir un
meilleur service,
Merci de passer vos
commandes
Minimum 5 jours à l'avance*

Restaurant Traiteur
Au Jardin des Délices
489, Route de Bordeaux
16000 Angoulême
Tel : 05 45 63 19 79

Email : aujardindesdelices16@orange.fr
<http://www.aujardindesdelices-traiteur.com>