

A LA CARTE

MISE EN BOUCHE

Assortiment de canapés salés (12 pièces) 8,50€

Plâteau tapas individuel : 5 pièces 4,90€

- *1 Bulle de tapenade de poivrons confits au pesto , tartare de st Jacques et st pierre au cajun et sa Tuile croustillante...
- * Accra de morue * Samoussa de bœuf curry...
- * Croustade poulet coriandre...
- * Briochin escargots beurre persillé

Pain surprise du Monde (50 bouchées) 35,00€

Le Nid du Terroir Gratiné :

(3 pièces à déguster Chaud)

L'Auvergnat ; le savoyard ; La Périgourdine

4.90 €

ENTREES

Tarte fine d'escargots et sa fricassée
de cèpes, crème d'ail des Ours
(à déguster tiède)

7,00€

Foie gras mi-cuit au tariquet, Pain d'épices,
Mignardise de fruits confits et gelée de thé de Noël

7,00€

Assiette Nordique : Saumon et Thon Rouge Marinés
aux baies roses, citron vert , aneth...

+Mise en Bouche Baltique....

6.00€

DESSERTS 4,00€ l'unité

* Délice Nougat / Framboises

* Plaisir gourmand mandarines/chocolat :
fond de succès et crumble de speculoos....

* Nuage Poire Caramel

LEGUMES

Fondant de pommes de terre aux girolles

Ou Prestige de légumes

2,50€

Tarte végétarienne

3,50€

POISSONS

Filet de lotte rôti à la bière
de garde, éclats de chorizo et poivre vert

9,00€

Pavé de sandre rôti huile parfumée aux
aromates, Bandérille d'asperges vertes,
Sauce crème de cèpes

14,00€

VIANDES

*Servies avec le Fondant de pommes de terre aux
girolles et Prestige de légumes*

Mini rôti de chapon et
sa sauce aux morilles 9,80€

Médaille de veau façon tournedos
Sauce royale (Env. 150g)

13,00€

Tournedos de filet de bœuf sauce cèpes
VBF (Env. 160g)

13,00€

Pavé de cerf sauce poivrade (Env. 160g)

14,00€

CARTE DES FETES TRAITEUR



**Vous propose pour
Vos fêtes de fin d'année 2017
Votre repas livré à domicile**



**LIVRAISON A DOMICILE
Les 24 & 31 DECEMBRE 2017**

Sur commande

05 45 63 19 79

06 62 35 04 80

06 17 15 21 93



LES MENUS DES FETES

LA BOX GOURMANDE

25,90€

Opéra de foie gras mi-cuit, émietté de canard confit et asperges vertes,
Mignardise marmelade de fruits confits et gelée de thé de Noël...

Dos de loup ; sauce diépoise au cajun

Mini rôti de chapon et sa sauce aux morilles accompagné d'un
Fondant de pommes de terre à l'ancienne et son prestige de légumes

Plaisir gourmand mandarines et Mousseline chocolat :
fond de succès et crumble de speculoos.....

1 bouteille
de vin offerte
dès 5 menus
commandés

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

MENU CHIC

36€

Foie gras mi-cuit au pain
d'épices ; Pain perdu à la joue de
raie et saint jacques, Petits
légumes du jardin, Verrine
crèmeux homardine

Filet de lotte rôti à la bière de
garde, éclats Chorizo
et poivre vert

Médaille de veau façon
tournedos sauce royale, Fondant
de pommes de terre aux girolles,
Ballotin d'asperges vertes

Délice Nougat / Framboises

MENU PRESTIGE

40€

Demi-langouste Bellevue
et ses légumes baltiques avec sa bulle de ratatouille à la
mozzarella sur son crèmeux de langoustine

Pavé de sandre rôti huile parfumée aux aromates,
Bandérille d'asperges vertes ; Sauce crème de cèpes
Accompagné de sa tarte végétarienne
et Pommes de terre grenailles

MENU ENFANT 10€

Mousson de canard et
Sa bulle fraîcheur : crevette/saumon

Aiguillettes de chapon
+ Pommes de terre grenailles

Sapin au chocolat ou Etoile Framboises

Et sa Gourmandise

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>

