

A LA CARTE

MISE EN BOUCHE

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

Plâteau tapas individuel : 5.00€

« 5 pièces a faire chauffer »

* Bodega : julienne de légumes du jardin au curry
Noisette de lotte au cajun

* Accra de morue

* Samoussa au bœuf

* Croustade poulet coriandre...

* Briochin escargots beurre persillé...

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

ENTREES

Foie gras mi-cuit au Pineau, Pain d'épices,
Mignardise marmelade figes et gelée de thé de Noël
7,00€

L'incourtounable Assiette Terre et Mer Festive :

. Foie gras mi cuit au pineau ; pain d'épices
et sa Mignardise

. Saumon Mariné aux baies roses, citron vert , aneth...

. Blinis prestige et son médaillon de langouste

Tapenade de poivrons , roquette....

13.00€

DESSERTS 4,00€ l'unité

* Le Brambasi : Mousse framboise, litchi ;
croquant citron, bisquit joconde...

* Plaisir gourmand Poires/chocolat :
Croquant nougatine ; biscuit succès

* Nuage des Délices Framboises

LEGUMES

Duo : Moelleux de pommes de terre
Ballotin de Fagots d'Asperges
2,50€

Tarte Gourmande des Délices
3,00€

POISSONS

Medaillon de filet de lotte rôti
huile parfumée aux aromates, Bandérille
d'asperges vertes ; Sauce Langoustine
13,00€

Dos de Cabillaud
Sauce Hollandaise au Chorizo
10,00€

VIANDES

Servies avec
le Moelleux de pommes de terre
et son ballotin d'asperges

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

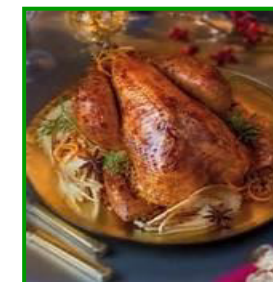
Tournedos de filet de Canard (sud ouest)
Sauce aux 5 Poivres (Env. 160g)
13,00€

Tournedos de filet de bœuf sauce Morilles
VBF (Env. 160g)
13,00€

CARTE DES FETES TRAITEUR



**Vous propose pour vos fêtes de fin
d'année 2018
votre repas livré à domicile**



**LIVRAISON A DOMICILE
Les 24 & 31 DECEMBRE 2018**

Sur commande

05 45 63 19 79

06 62 35 04 80

06 17 15 21 93

LA BOX GOURMANDE

25,90€

Grillon Charentais Farci au Foie Gras
Mignardise marmelade de figues et gelée de thé de Noël...

Dos de Cabillaud ; Saucer Hollandaise au Chorizo

Mini rôti de chapon et sa sauce Royale aux Pleurotes
accompagné d'une Tarte Gourmande des délices

Plaisir gourmand aux Poires et Mousseline chocolat :
Croquant Nougatine et bisquit succès

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 Pineau ; Pain
d'épices ; Saumon mariné à l'aneth et
baies roses ; Blinis ; Verrine crème
safranée aux aromates

Polenta et duxelles de champignons
et sa st Jacques rôti au cidre ;
Coulis de langoustine

Tournedos de canard sud ouest
Moelleux de pommes de terre à
l'ancienne, Ballotin d'asperges vertes

Le Barmbasi :
mousse framboises ; litchi,
croquant citron ; bisquit Joconde

MENU ENFANT

11€

Mousson de canard et
Sa bulle fraîcheur : crevette/saumon

Aiguillettes de chapon + pommes de terre
grenailles

Sapin au chocolat

ou

Bonnet de Noël aux fruits rouges

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>