

Maison Tual G&T Traiteur



BUFFET B plat chaud 47 Euros / pers

**- Mignardises des Produits de la Mer*

*Sur mirepoix bordelaise et mousseline au vinaigre de framboises
Lotte au Fenouil
Filet de Sole Farcie Rillettes de Crabe
Poisson fumé aux Salicornes
Mini aspic de duo de Saumon frais et fumé*

xxx

**- Paysage de Saveurs dans son Environnement Champêtre*

*Aspics de Volaille en chaud froid
Crèmes brûlées au Foie Gras
Cascade de Jambon cru sur fond de Fruits frais
Présentation de Salades et Crudités avec leurs sauces d'accompagnement*

xxx

**- Le Sorbet et son Alcool*

Pomme, poire, citron, pamplemousse, mangue, framboise, melon, passion...

xxx

**- Plat chaud au choix(3 garnitures)*

*- Pintadeaux aux morilles - Filet de Canard au Coulis de framboises
- Carré d'agneau à la menthe - Rôti de veau au Parme et à la crème de ciboulette*

xxx

**- Fromages sur lit de verdure*

*Assiette de trois fromages Régionaux, beurre
OU Camembert poêlé aux amandes et pommes glacées au Vinaigre
OU Aumônière de maroilles aux pommes
OU Pain perdu au chèvre
Pains (si ind : supl 1,50 €)*

Xxx

**- Paysage de douceurs*

*Pour le choix de vos douceurs sucrées se référer à Cucci Douai
Nos desserts seront présentés sur buffet, avec inscription personnalisée, déco, étincelants*