



Aldo Traiteur

CARTE DES FÊTES 2021

Apéritif	Entremets de crabe au saumon fumé , 16, 36 ou 64 pièces	12.00, 22.00 ou 35.00 €
	Assortiment de 3 bouchées , les 3 pièces	3.60 €
	Foie gras de canard IGP Sud-Ouest-confit d'oignons sur pain d'épices / Crème d'aneth et saumon fumé sur mini-blinis / Mousse de chèvre-miel et magret de canard fumé sur pain de mie à la tomate	
Entrées froides	Foie gras de canard IGP Sud-Ouest , la part ≈ 50g	6.50 €
	Saumon fumé , tranché, le kg	60.00 €
	Salage et fumage par nos soins	
	Dôme au cœur de St Jacques , la pièce	4.90 €
	Farce de légumes, noix de St Jacques, mayonnaise aux agrumes	
Entrées chaudes	Feuilleté de saumon Escoffier , la pièce	6.90 €
	Filet de saumon, farce de petits légumes, velouté de poisson	
	Marmite briochée du pêcheur , la pièce	6.90 €
	Noix de St Jacques, quenelle de brochet, crevette, sauce homardine	
	Feuilleté de ris de veau aux cèpes , la pièce	7.10 €
Plats cuisinés	Suprême de volaille farci au foie gras, sauce foie gras , la pièce	7.90 €
	Dos de cabillaud, crème de maïs aux agrumes , la pièce	7.50 €
	Magret de canard aux morilles , la pièce	8.50 €
Garnitures	Purée truffée 1% , le kg	20.00 €
	Galette de courgette , la pièce	2.00 €
	Flan de céleri-carotte , la pièce	2.00 €

Passez **commande** dès maintenant et jusqu'au **mardi 21/12 pour Noël**,
jusqu'au **mardi 28/12 pour le Jour de l'an**.

Retrait les 23 et 24/12 — 30 et 31/12 (lieux à préciser)

Commande et renseignements au 06.14.67.96.38

Tous les produits seront disponibles sur commande
à partir du samedi 18 décembre.2021