

Menu Traiteur des 24, 25 et 31 décembre 2021

Le menu

En première entrée

Pana Cotta de foie gras, magret de canard fumé, crumble de fruits secs, butternut, châtaigne, Terrine de Foie Gras, gel myrtilles et brioche

Ou

Rillette de saumon aux agrumes, chair de crabe, saumon Gravlax, Avruga, choux fleur rôti, betterave, chou de Bruxelles, miso et poudre de Wasabi

En seconde entrée

Feuilleté de poule faisane et ris de veau, chiconettes et jus de rôti

Ou

Ballotine de crustacés et filets de sole, pot au feu de légumes croquants, coriandre, Nobashi et bouillon crustacés

Le plat

Carré de veau, coco – cébettes – échalotes et pousses d'épinards, croquette de jarret de veau, polenta aux cèpes, jus brun à la moutarde à l'ancienne

Ou

Filet de biche, choux rouge, panais, garniture Grand-Mère, croquette de maïs et Grand-Veneur

Le dessert ...ou pas...

Cannelé praliné, caramel, biscuits fruits secs....

Le menu est à 55 €.

Sans le dessert 50 €

Noel : L'enlèvement aura lieu de 12h00 à 15h00 le 24 décembre et de 9h30 à 10h30 le 25 décembre.

La commande sera effective dès le versement d'un acompte de 15 € par personne sur notre compte Fortis BE75 0018 4101 6651. Une réservation téléphonique préalable est obligatoire.

Nouvel an : L'enlèvement aura lieu de 12h à 14h00 le 31 décembre

La commande sera effective dès le versement d'un acompte de 16 € par personne sur notre compte Fortis BE75 0018 4101 6651. Une réservation téléphonique préalable est obligatoire.

Ne pas verser d'acompte sans réservation préalable.

Réservations téléphoniques de 7h à 17h00 au 081 24 00 24 ou par mail a traiteur@tanneurs.com

Quelques conseils « vin » pour le menu traiteur

Pour l'entrée 1:

Pana Cotta: Pinot Gris, Gewurztraminer, ...

Saumon: Sancerre, Pouilly Fumé, Menetou Salon, Entre 2 Mers, ...

Pour l'entrée 2:

Poule faisane: Grave blanc, Roussane (Côte du Rhône), ...

Crustacé: Chardonnay du Languedoc, Loire blanc,

Pour le Plat:

Veau: Beaujolais, Carignan Vieille Vigne, Grenache,....

Biche: Bordeaux, Pommard, ...

Pour le dessert:

Des bulles en demi-sec ou en sec