

Pascal NICARD

*Traiteur - Organisateur
Réception - Événementiel*

Drive-Express



MENU DE NOËL A 35€

MISES EN BOUCHE :

- ❖ *Le pilaf de St Jacques, crémeux de homard, tartare de tomates*
- ❖ *Le sabayon de veau truffé, effiloché de magret fumé*

ENTRÉE :

- ❖ *Le foie gras de canard au vin de rhubarbe, figue rouge, compotée de fruits au coin du feu, pomponette de chutney d'oignons aux raisins, pain aux châtaignes*

VIANDE :

- ❖ *Le suprême de pintade fermière « **Label rouge** » cascade de morilles, crumble de légumes, poêlée d'antan aux cèpes*

DESSERT :

- ❖ *La tentation crème brûlée spéculoos, sauce bonbons, macaron*

PROPOSITIONS DE VINS

- ❖ *Le Grillon des Vosges 2008, blanc moelleux de rhubarbe* **23 €**
- ❖ *Le Muscat de Rivesaltes, cuvée Mas des Fenêtres 2007* **18 €**
- ❖ *Le Coteau du Languedoc, blanc 2008, Château Daurion* **15 €**
- ❖ *Le Bordeaux rouge, Château Bourdieu Les Rois Mages 2009* **16 €**
- ❖ *Le Champagne Peligri de Colombey Les Deux Eglises* **20 €**

*** *Le menu sera à enlever sur notre site traiteur événementiel, Route de Langres – Chaumont
Le Samedi 24/12/2011 de 13 H 00 à 17 H 00
Le Dimanche 25/12/2011 de 9 H 00 à 11 H 00*