

Notre carte des Fêtes 2018

Prix en TTC / pers

Menu unique pour l'ensemble des convives

A retirer chez Gustine's Traiteur le dimanche 24 décembre avant 12h00

Entrées froides :

- Pressé de foie gras aux figues, pain brioché et mesclun (13€)
- Carpaccio de Saint-Jacques à la mangue et petits légumes (13€)
- Rouleau d'Hiver au saumon fumé, butternut, pommes acidulées (12€)

Entrées chaudes :

- Tarte fine de boudin blanc aux pommes caramélisées (13€)
- Cassolette de langoustine, bisque de homard, mini légumes (13€)
- Cromesquis de bœuf fondant aux aïelles, sauce châtaigne (13€)

Viandes :

- Croustillants de ris d'agneau, crème de Morilles, risotto de quinoa de l'Oise (22€)
- Suprême de pintade aux châtaignes, jus au pain d'épices, purée de topinambour (19€)
- Pavé d'autruche, écrasé de patate douce, crumble de légumes (18€)

Poissons :

- Médallions de lotte flambés au whisky, fondue de poireaux (22€)
- Filet de bar en écaïles de légumes, risotto sauvage (22€)

Fromages régionaux affinés :

- Duo de fromages (2,90€/pers)
- Trio de fromages (3,90€/pers)
- Plateaux de fromages (4,60€/pers)

Bûches de Noël :

- Lambada : crème vanille, confits de fruits exotiques, biscuit citron (4,50€/pers)
- Café : crémeux caramel, biscuit café, mousse café (4,50€/pers)
- Noir : crémeux vanille, biscuit amande, mousse chocolat noir (4,50€/pers)

