



*Moments
Gustatifs*

By Sylvain Lefebvre

Traiteur - Réception

Carte de Fêtes de fin d'année

Service Traiteur - 07 85 20 58 75

Retrait :

*Le mardi 24 décembre de 10 h à 13 h **et/ou** le mardi 31 décembre de 10 h à 13 h*

Le Vertigo Albert, 37 Rue Jeanne d'Harcourt, 80300 Albert

Dépôt de votre commande au Restaurant le Vertigo ou par mail à momentsgustatifs@gmail.com

Le Menu de Noël

Quantité

Menu complet avec deux entrées 49 € par personne

(Une bouteille de Champagne offerte par tranche de 8 pers.)

Menu une seule entrée 39 € par personne

Assortiment de 4 pièces Cocktail apéritives

Toast au curry et crevettes Label Rouge
Carpaccio de St-Jacques au sésame
Toast foie gras à la cerise amarena
Mini cuillère chinoise à la crème de cèpes et magret fumé

Choix

1 par menu

Entrée froide au choix

Tartare aux deux canards, oignons confits et foie gras

et/ou

Tataki de thon mariné au gingembre, citron caviar
et légumes croquants

Entrée chaude au choix

Ravioles à la truffe

et/ou

Cassolette de St-Jacques aux légumes oubliés

Plat au choix

Bœuf aux essences de truffes

ou

Daurade royale, yuzu et patate douce

Dessert

Soufflet glacé, pain d'épices et chocolat

1 par menu

Entrées Froides

Quantité

<i>Aumônière de crabe et saumon fumé</i>	14 €	---
<i>Marbré de foie gras aux figues</i>	14 €	---
<i>Tataki de thon mariné au gingembre, citron caviar et légumes croquants</i>	13 €	---
<i>Tartare aux deux canards, oignons confits et foie gras</i>	13 €	---

Entrées Chaudes

<i>Ris de veau, crémeux de cèpes</i>	16 €	---
<i>Coquille St-Jacques gratinée</i>	14 €	---
<i>Cassollette de St-Jacques aux légumes oubliés</i>	14 €	---
<i>Ravioles à la truffe</i>	14 €	---
<i>Vol au vent de volaille forestière</i>	9 €	---

Les Incontournables

<i>Foie gras (80 grs/pers)</i>	8 €	---
<i>Saumon fumé (100 grs/pers)</i>	7,50 €	---
<i>Plateau de fromages pour 10 personnes</i>	40 €	---
<i>Demi langouste à la Parisienne</i>	18 €	---
<i>Huîtres Saint Vaast n°3 (par 6)</i>	9 €	---

Les Viandes

<i>Veau mariné 72 heures, déclinaison de carottes</i>	20 €	---
<i>Boeuf aux essences de truffe</i>	18 €	---
<i>Caille désossée farcie et rôtie au foie gras</i>	15 €	---
<i>Suprême de pintade aux écrevisses</i>	12 €	---

Les Poissons

<i>Lotte (basse température), crème de Champagne</i>	22 €	---
<i>Dos de cabillaud lardé, sauce mandarine</i>	18 €	---
<i>Dorade royale, yuzu et patate douce</i>	12 €	---

Les Coffrets

Quantité

La déclinaison Canapés (24 pièces)

Crevette, mangue, avocat, menthe fraîche

Saumon fumé, pomme verte

Chèvre, poire et miel

Serrano, betterave, cumin et sésame

39€

La déclinaison Verrines (24 pièces)

Crabe à l'avocat et fruits

Mousse de raifort et saumon

Tartare aux deux canards

Douceur de légumes du moment

49€

Réervations

Date limite : le 14 décembre pour le 24 décembre et le 21 décembre pour le 31 décembre

Nom :

Prénom :

Raison sociale (si entreprise) :

Adresse (si facture) :

Téléphone :

Mail :

Date de retrait : 24 décembre 31 décembre

Signature

----- Réserve au traiteur -----

Montant total de la commande :