CARTE TRAITEUR
LES TERRASSES DE BEL AIR

Entrées :

- Foie gras de canard mi-cuit maison – *chutney poire, brioche moelleuse* — 14€
- Saumon fumé maison – *crème citronnée, blinis de sarrasin* — 11€
- Pressé de volaille fumée – *condiment miel et moutarde à l'ancienne* — 9€
- Grande raviole de pulled pork fumé - *champignons des sous-bois, jus de cochon corsé* — 10€

Plats :

- Joue de bœuf confite au smoker – *jus de braisage réduit au porto* — 19€
- Caille fumé aux 5 épices – *jus de canard aux griottes* — 19€
- Pintade fermière farcie au foie gras – *jus de volaille au vin jaune* — 21€
- Noix de St Jacques – *fondue de poireaux, crème de champagne* — 23€

Accompagnements inclus :
Gratin fondant de pommes de terre truffé et légumes d'hiver.

Les bûches maison :

- Chocolat Valrhona & caramel au beurre salé –
  Mousse chocolat noir, caramel fondant, croustillant praliné
- Mangue, passion & vanille –
  Mousse vanille, coeur exotique, biscuit moelleux

Individuel 6.50€
4 parts 25€
6 parts 35€
8 parts 49€

Dates de commande :

Noël : date limite de commande le 18/12 ; retrait le 24 avant 15 h.
Réveillon du 31 : commande au plus tard le 22/12 ; retrait le 31 avant 17 h.
Commandes via notre site internet ou par mail : terrassesreservations@gmail.com