

Pour vos Fêtes de fin d'année



minutes papillons

LES PRODUITS FESTIFS

- Plateau d'amuse-bouche (12 pièces minimum)
- Plateau de charcuteries et fromages (Apéritif)
- Plateau de charcuteries et fromages (Repas)
- Foie gras mi-cuit maison 250gr
- Foie gras mi-cuit maison 100gr
- Gravlax de saumon maison 250gr
- Plateau de mignardises sucrées (12 pièces minimum)

1.50€/pièce
6.50€/pers
10.00€/pers
32.00€/pièce
13.00€/pièce
19.00€/pièce
1.50€/pièce

ENTRÉES

- Bouchées de volaille de Séglien aux champignons
- Bouchées de saumon et poireaux aux épices douces
- Cassolette de Noix de St Jacques, sauce crustacé

5.50€/pièce
6.50€/pièce
9.50€/pièce

PLATS

- Blanquette de lotte et champignons, riz vénéré aux légumes
- Suprême de chapon aux marrons, grenailles et courges rôties
- Veau braisé au cidre et oignons roses, purée de patate douce
- Curry de lentilles aux légumes et riz vénéré

18.00€/pers
18.00€/pers
13.00€/pers
11.00€/pers

FROMAGES

- Plateau de fromages affinés

8.00€/pers

DESSERTS

Commande impérative avant 17 décembre

Bûche aux fruits rouges

Biscuit madeleine aux brisures de framboises / Coulis de fruits rouges / Crème vanille

Bûche chocolat

Cookie chocolat / Moelleux chocolat / Mousse chocolat noir / Crème chocolat au lait

Individuel : 7.50€ / 4 parts : 20.00€ / 6 parts : 27.00€ / 8 parts : 36.00€

LES VOLAILLES FESTIVES - Volailles Guillemot de Séglien (56)

Commande impérative avant 15 décembre

Dindes 22.00€/kg - Chapon 19.50€/kg - Pintade 12.50€/kg

Pintade chaponnée 25.00€/kg - Poularde 19.00€/kg

COMMANDEZ AVANT LE 20 DÉCEMBRE
COMMANDE À RETIRER LE 24 ET 31 DÉCEMBRE

0257970110 / bonjour@minutespapillons.fr

