



# MENU DE NOËL



COMMANDES AVANT LE 18/12  
AU 06.71.21.46.93

FETES DE FIN D'ANNÉE

MENU A RETIRER LE 24/12 ET LE 31/12  
ENTRE 9H ET 11H



**Choi Traiteur**  
20 ANS D'EXPÉRIENCE À VOS CÔTÉS



## ENTRÉE

Terrine de veau et d'escargots  
Sauce pistaches

ou

Oeuf parfait, crème de chou-fleur  
Chips de lard, tuile de parmesan

## PLAT

Filet de Cabillaud lardé, crème de butternut  
Huile gourmande, tuile parmesan

ou

Pavé de cerf, sauce grand veneur  
Ecrasé de pomme de terre truffé, carottes glacées

## DESSERT

Le Litchi : biscuit joconde, confiture framboises,  
Croustillant noisettes, mousse litchis

ou

Le Caramel Vanille : dacquoise noisettes,  
Croustillant pécans, insert caramel, mousse vanille

**MENU ENTREE/PLAT/DESSERT  
AU TARIF DE 39€/PERSONNE**





LE DÉPARTEMENT

## ENTRÉE

La terrine du traiteur  
à la truffe

## PLAT

Canon de volaille, sauce pleurotes  
Crèmeux de céleri rôti, poireaux aux Kumquats

## DESSERT

Le Cassis

Génoise pain d'épices, croustillant spéculoos,  
Insert poires confites et cassis, mousse cassis

**MENU ENTREE/PLAT/DESSERT  
AU TARIF DE 28€/PERSONNE**

