

Chers clients,

Dans cette période si difficile et à l'approche des fêtes de fin d'année,

Le Chef Sébastien Guillo et son équipe, vous propose :

- ***Service Traiteur en entreprise (Réalisation et service dans vos locaux) :***
Exemple de proposition de menu de Noël.

Amuse-bouche

Cake du moment, farine de sarrasin (sans gluten).

Entrée

Terrine de foie gras de canard mi-cuit au sauternes, chutney de figues de Solliès.

Plat

Fricassée de chapon 'fermier' Vendéen, girolles, châtaignes et pommes 'grenailles'.

Dessert

Tarte au chocolat 'Valrhona', ganache aux noisettes grillées.

Mignardises

Dans l'attente d'échanger ensemble sur notre future collaboration,

lescanaillesmenilmontant@yahoo.com

06 84 84 14 25

Veillez accepter, Chers clients, nos salutations sincères.