

SARL TRAITEUR DE L'ERMITAGE



MENUS DE FÊTES

49 Euros TTC

Apéritif

Canapés fins de compositions variées

Feuilletés chauds ou Verrines

Entrées au choix

Foie gras maison, sa compotée d'oignons et sa confiture de figues

Saumon fumé et son blinis

Brochette de noix de Saint Jacques et Gambas sur lit de poireaux

Demi langouste du Chef

Plats au choix

**Chapon farci aux marrons et foie gras, poêlée de légumes et son écrasé
de patates douces (ou pommes de terre)**

(minimum 6 personnes)

Filet de boeuf en croûte, julienne de légumes et son gratin

Cassolette de la mer sur lit de poireaux et son riz pilaf

Fromages

Trio de fromages : brie de meaux, chèvre, saint-nectaire, salade

Desserts au choix

Symphonie de bûches

ou

Desserts à la carte

SARL TRAITEUR DE L'ERMITAGE

GATEAUX INDIVIDUELS

MACARON

*coque de macarons bicolore – mousse nougat
ganache de fruits rouges au choix – Fruits frais*

TARTELETTE CITRON VERT – FRAISE

Meringue miel

CHEESE CAKE CITRON – GELEE FRUITS ROUGES

Sablé pistache

CHOCOLAT TROIS SAVEURS

*Biscuit brownies – Mousse chocolat
Intérieur fruits rouges, orange, carambar*

SPECULOOS

Mousse chocolat miel cannelle – croustillant spéculoos

A

*Brownies chocolat blanc – gelée de mûre
mousse chocolat blanc – mousse gianduja
croquant amande*

FORET NOIRE

*Coque chocolat – mascarpone lait amande
griottine – biscuit chocolat*

ECLAIR

*Pâte à choux + Cumble coco – Crème de citron vert
Gelée de mûre -ganache mangue*

TARTELETTE VANILLE

Pate sablé noisette – crème vanille – croquant amande

SAVEUR D'AUTOMNE

*Sablé chataigne -crémeux gianduja
mousse nougat -macaron mûre*

RELIGIEUSE BAILEY 'S

Pate à choux – crème bailey's – macaron café

JUNIOR

*Mousse chocolat au thé fruits rouges
Marmelade orange – biscuit chocolat*

CARRE FRUITS EXOTIQUES

*Crème brulée passion – pain de gènes citron
tiramisu coquelicot*

SARL TRAITEUR DE L'ERMITAGE

GATEAUX

LE DELICE

Biscuits moelleux chocolat noir, crème brûlée vanille, chantilly chocolat au lait

LE ROYAL

Biscuit noisette, praliné croustillant, mousse chocolat noir, mousse gianduja

LE CAPRICE

Joconde chocolat, ganache chocolat, mousse chocolat noir, mousse chocolat au lait

LE NOUGAT DES BOIS

Biscuit noisette, crémeux fruits des bois, nougat moelleux

L'OPERA

Joconde café, tiramisu café, ganache chocolat

LE JALOUSIE

Biscuit pistache, mousse abricot, coulis fraises des bois, fraises des bois entières

LE FRAISIER, LE FRAMBOISIER

Mousse mascarpone, biscuit amandes, fruits entiers

MACARONADE

Macaron géant, mousse mangue, ganache framboise, framboises entières

LE MURE – FRAMBOISE

Biscuit joconde, ganache mûre fraise, mousse mascarpone, framboises

LE POIRE-FRAMBOISE

Biscuit macaron, mousse poire, ganache framboise, framboises entières

COURCHEVEL, DARJEELING, EXOTIQUE, ABRICOT-CHOCOLAT, ORANGE-CHOCOLAT, POIRE-CHOCOLAT, FORËT NOIRE, 3 CHOCOLATS etc.....

