

Entrée froide

Assiette de foie gras et salade gourmande
13,50€/pers

Lobe de foie gras entier extra frais 250g
46,54€

Entrée chaude

Assiette d'huitres 6 gratinées sur fondue de
poireaux 17,90€/pers

Tarte tatin de légumes cœur de tapenade
fine 8,00€

Timbales de St jacques champignon-risotto
8,00€

Poisson

La marmite du pêcheur 15,50€/pers

Gambas à l'armoricaine 13,00€/pers

Viande

Rôti de chapon farci aux marrons et foie
gras 23,00€/pers

Canard au miel épicé et pruneaux
18,00€/pers

Accompagnements

Poêlée de champignon de paris persillade
3,00€/pers

Riz pilaf 1,60€ /pers

Pomme dauphine maison 2,00€/pers

Ecrasé de pomme de terre ail /persil huile
d'olive 1,30€/pers

Fromage affinée

Mélange de fromages affinés salade
5,00€/pers

Nos Bûches roulées

Bûche spéculoos 3,90€ /pers

Bûche au nutella chocolat et meringue
croustillante 3,60€ /pers

Bûche crème de marron & vanille 2,80€/pers

Bûche café amande chocolat 3,60€/pers

**Tous nos plats, nos bûches sont réalisées
maison.**



Traiteur /cours de cuisine

Route d'Armissan

Domaine Solferino

11100 Narbonne

06.86.86.86.43

04.68.65.26.12

Auxpinsparasols@hotmail.fr

<http://www.aux-pins-parasols.fr/>

Toute commande doit être passée 2 à 3 jours à
l'avance car tous nos produits sont frais

CARTE DES FÊTES

(Noël et jour de l'an)

*Le Traiteur Aux Pins Parasols
Vous souhaite de bonnes fêtes*

Menu à express 25€

Tarte tatin de légumes cœur fine tapenade

Canard au miel épicé et pruneaux

Riz blanc

Ou

*Ecrasé de pomme de terre ail persil huile
d'olives*

Bûche marron & vanille

*Pour le menu à 35€ et menu à 50€
accompagnements aux choix pour chaque plat.*

Poêlée de champignon de Paris

Riz pilaf

Pomme dauphine maison

Ecrasé de pomme de terre ail / persil

Menu à 35€

*Salade gourmande (magret séché fumé
maison, tomate cerise gésier crouton, œuf,
copeaux de foie gras.)*

Ou

*Tarte tatin de légumes avec son cœur
tapenade fine salade*

Gambas à l'armoricaine 6 pièces

Ou

Canard au miel épicé et pruneaux

*Samoussa sur son lit de salade (chèvre miel
basilic noix)*

*Bûche nutella chocolat et meringue
croustillantes*

Ou

Bûche café - amande chocolat

Menu à 50€

Assiette de foie gras salade gourmande

*Assiette d'huitres gratinées sur fondu de
poireaux*

Ou

Timbale de st jacques champignon -risotto

Ou

*Tarte tatin de légumes avec son cœur
tapenade fine salade*

Gambas à l'armoricaine 6 pièces

Ou

La marmite du pêcheur

*Rôti de chapon farci aux marrons et foie
gras ou*

Canard au miel épicé et pruneaux

*Assiette de fromages affinés sur sa petite
salade croquante*

Bûche aux choix

