

74350 CRUSEILLES
CAROLINE & NICOLAS ROUGY

04 · 50 · 44 · 00 · 42

Tillier

TRAITEUR



Carte des Fêtes

secretariat@traiteur-tillier.com

Pièces apéritives

Les canapés cocktails **25.00 € / plateau de 36 pièces**
(Jambon cru, saumon fumé, rosette, jambon blanc, fromage frais fines herbes, oeuf-tomate)

Les macarons salés **16.80 € / plateau de 12 pièces**

(Foie gras et fleur de sel de Guérande, Saumon fumé et crème d'aneth, Truffe)

Les minis bouchées festives **11.90 € / plateau de 12 pièces**
(Lard Reblochon - Poire Gorgonzola - Escargots en persillade - Tajine de légumes et épices douces, Saumon fumé et crème d'aneth)

Les minis tartelettes et blinis assortis **17.90 € / plateau de 12 pièces**

(Blinis rillettes de crabe et sel de Guérande - Tartelette tartare de tomates aux herbes et Coppa

Tartelette tartare de saumon et pousses de betterave)

Les navettes autour du foie gras **19.90 € / plateau de 12 pièces**

(Briochettes garnies de terrine de foie gras de canard, panaché de condiments : Chutney de figues, confit d'oignons, confit de mangues épicé)

Pain surprise campagnard (*80 minis sandwiches*) **40.00 € / pain**

Jambon blanc, Jambon cru, Rosette, Fromage frais fines herbes

Entrées froides

Darne de saumon façon Bellevue, farci aux petits légumes **8.90 €**

Terrine de foie gras de canard "maison" Origine France (portion de 100 grs),

Condiment au choix : Chutney de figues, Confit d'oignons, Confit de mangues épicé **9.90 €**

Terrine de foie gras de canard "maison" Origine France - La terrine 1 kg **99.00 €**

Pâté en croûte Label Rouge et ses condiments **3.20 €**

Plats chauds

Plats portions cuisinés - Prêts à consommer
Conditionnement en support réchauffable

Fondant de chapon, farce du Chef **11.90 €**

Pavé de cerf, réduction aigre-douce aux fruits rouges **12.10 €**

Filet de poulet jaune Label Rouge, crème de morilles et Coteaux-du-Layon **9.90 €**

Paleron de veau confit, jus réduit **9.70 €**

Garnitures prix à la portion

Plats portions cuisinés - Prêts à consommer
Conditionnement en support réchauffable

Gratin de cardons **2.00 €**

Poêlée de légumes oubliés **1.90 €**

Purée de potimarron et châtaignes **1.90 €**

Gratin dauphinois aux cèpes **2.30 €**

Entrées chaudes prix à la portion

Bouchée à la Reine aux champignons et ris de veau **6.90 €**

Velouté de butternut et châtaignes **2.50 €**

Cassolette de Homard et sa bisque océane **10.20 €**

Pour Commander ...

Par e-mail ou téléphone

Commandes du 24 décembre : au plus tard le 17 décembre

Commande du 31 décembre : au plus tard le 24 décembre

Pour Récupérer ...

Commandes du 24 et 31 décembre à retirer avant 18h00

Paiement en espèces, virement, ou chèque (CB non acceptée)

Livraison sur demande

À découvrir dans nos locaux

Le Panettone de Hervé DÉMOLIS - Boulangerie l'Hexagone - CHAMBÉRY

Les Chocolats d'Eric GIRERD - L'Atelier du Chocolat - NEW YORK

Les jus de pommes et poires de Didier TISSOT - GROISY...

Et bien d'autres !

Tarifs TTC