

Les Desserts

Le Lutin

Dacquoise noisette, confit citron, crémeux chocolat au lait, ganache chocolat au lait montée et croustillant choco noisette

Le Père Noël

Cake chocolat noir, croustillant rocher, crémeux chocolat blanc Tonka et ganache chocolat noir montée

Le Renne

Biscuit caramel, compotée de pommes, mousse de riz au lait et éclats de sablé sarrasin

Les Enfants : Tibiscuit

Pain d'épices, crémeux chocolat, biscuit choco et décor personnage 3.00 €

Bûche de 4 personnes 15.20 €

Bûche de 6 personnes 22.50 €



Pour passer commande

Merci de passer commande avant le **16 décembre 2022.**

Retrait des commandes possible entre 9h et 16h.

Commandes à passer par téléphone ou par email.

Email :
contact@lefaisandore.fr

02.33.68.23.88

Adresse :
6 za Maudon, 50300 PONTS

LE FAISAN DORÉ TRAITEUR



Joyeuses
FÊTES

En Suggestion

Assortiment de Macarons originaux

Praliné noisette/ Duo de citron / Caramel / Passion

Plateau de 20 macarons 18.00 €

Plateau de 40 macarons 35.20 €

LA CARTE DE NOËL 2022

Pour l'apéritif

Les canapés froids gourmands

Plateau de 25 unités	20.00 €
Plateau de 50 unités	38.50 €

Le Plateau à réchauffer

Plateau de 50 pièces composé de :	
8 minis bruschettas savoyardes	
10 minis pains pitas poivrés	
16 accras de poisson au curry	42.50 €
8 craquants de cabillaud à l'indienne	
8 mini tartelettes butternut pétoncles	
Cups de sauces citron et tartare	

Le Plateau de tapas

Plateau composé de :	
6 tranches de jambon sec italien	
6 tranches de coppa ibérique	27.50 €
12 tranches de chorizo Bellota	
12 tranches de magret fumé	
Comté, St Nectaire, Morbier, oignons grelots et cornichons	

Les minis burgers

brioche, comté, boeuf français, oignons confits et sauce burger maison	
Plateau de 25 pièces	43.25 €

Les Palets de risottos froids

Plateau composé de 24 pièces de risottos :	22.80 €
Risotto aux champignons et foie gras	
Risotto acidulé, crème mascarpone et saumon fumé	
Risotto aux châtaignes, crème de mascarpone et magret fumé	

Bulles d'entrées froides

L'Entremet de noix de St Jacques

Entremet de noix de St Jacques au citron vert façon tiramisu	8.95 €
--------------------------------------------------------------	--------

Dôme de gambas et crabe

Dôme de gambas et chair de crabe aux légumes confits sauce acidulée	8.60 €
---------------------------------------------------------------------	--------

Allumette de foie gras

Allumette de foie gras pomme et mangue	9.90 €
----------------------------------------	--------

Les Poissons

Brochette de rouget et gambas

Brochette de filets de rouget et gambas marinés et tatin de légumes	10.40 €
---------------------------------------------------------------------	---------

Dos de lieu jaune

Dos de lieu jaune breton rôti, clafoutis de butternut aux crustacés, velouté au Chardonnay	11.35 €
--------------------------------------------------------------------------------------------	---------

Les Viandes

Pavé de filet de boeuf

Pavé de filet de bœuf français à 56 C°, velouté aux cèpes, allumette de Charlotte truffée avec shoots de Vitelotte et brochette de légumes d'hiver	11.85 €
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

Longe de veau

Médaille de longe de veau aux éclats de foie gras et châtaignes, crémeux de foie gras, allumette de Charlotte truffée avec shoots de Vitelotte et brochette de légumes d'hiver	11.20 €
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

NE PAS JETER SUR LA VOIE
PUBLIQUE. PRIX INDICQUÉS TTC.