



Guinguette

Traiteur

Carte du réveillon de Noël

L'apéritif

Les 20 bouchées à réchauffer :

- scone figue comté
- sablé parmesan, fromage frais, saumon
- roulé saucisse, graines de fenouil

24€ le plateau

La planche à partager :
fromages locaux, charcuterie, crackers aux graines, légumes, fruits
23€ la planche de 6 à 7 pers.

L'entrée

Velouté de butternut, noisettes, huile de persil 4€
Chicorée, courge, agrumes, parmesan, olives 3,5€

Le plat

Purée de patate douce, volaille, châtaignes, crème de pleurotes 14€ (VG : autre légume 13€)

Le fromage

Plateau de fromages locaux (500g), servi avec de la confiture de figue, noix et du beurre fermier local.
25€ pour 6/7 personnes

Le Dessert

La buche

Chocolat noir, crème fouettée, pralinée noisette, génoise

Individuel 4,5€

6 personnes 25€

Pavlova

Crème fouetté à la châtaigne, praliné noisette, agrumes

Individuel 4€

6 personnes 24€

La boîte de cookies à partager

5 au chocolat noir/fleur de sel et 5 noisettes/chocolat au lait

Les 10 cookies - 22€

Comment commander ? Commandes possibles jusqu'au 20 décembre : - Directement au 07.86.77.91.93 - Par mail à contact@guinguettetraiteur.fr Les commandes seront livrées directement chez vous.