



# 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 fouettée 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](mailto:contact@guinguettetraiteur.fr) Les commandes seront livrées directement chez vous.