

Menu de Noël
mardi 25 décembre 2018

Mises en bouche



Duo de bar et langoustine, légumes au
saveur d'Asie.



Sorbet cerise et ses bulles roses.



Suprême de pigeon rôti, cuisse confite,
petit jus aux Morilles.



Mousse de camembert,

Mendiant fruit sec,
petite salade.



Délice de Noël



Café et ses mignardises

40 €

Réveillon de la St Sylvestre
Lundi 31 décembre 2018

Cocktail maison et ses mises en bouche



Opéra de Foie gras de canard
ananas poivre timut.



Langoustines poêlées, émulsion fumé,
œufs de saumon.



Sorbet cerise et ses bulles roses.



Filet de veau chapelure de sésame,
duxelles de champignons, gâteau de
pommes de terre à la truffe.



Mousse de camembert, mendiant fruit sec,
petite salade.



Délice du Nouvel An



Café et ses mignardises

61 €

Auberge
De Saint-Germain
du Crioult



Service Traiteur
1, Route de Condé
14110 St Germain du Crioult

Tél. : 02.31.69.08.10
Mail : sarl.nadelo@orange.fr

*Préparez vos Fêtes
De Fin d'année 2018*

Avec

*L'Auberge
Saint-Germain*

À

Saint-Germain du Crioult

14110

** Passer vos commandes avant le :*

22 décembre pour le 24 et 25 décembre

29 décembre pour le 31 décembre et 1 janvier

Mail : sarl.nadelo@orange.fr

Tél: 02.31.69.08.10

Menu Traiteur



4 minis fours



Opéra de Foie gras de canard

ananas poivre timut.

Ou

Mousseline de sole et langoustine, jus de

homard.



Filet de turbot, sauce crémeuse au champagne

Ou

Carré de veau chapelure de sésame, galette

de pomme de terre.



Mousse de camembert, mendiant fruit sec,

petite salade



Crèmeux de pomelos framboise, éclat de

meringue

Ou

Dacquoise noisette, mousse au chocolat,

Cœur de vanille

30 € par personne,
garniture comprise

Pour l'apéritif

↳ Plateau de toasts assortis	
25 pièces	22 €
50 pièces	44 €

↳ Plateau de verrines assortis	
18 pièces	26 €
30 pièces	42 €

Nos entrées *

↳ Mousseline de sole et langoustine, jus de homard	13€
↳ Opéra de Foie gras de canard, ananas poivre timut	14€
↳ Vol au vent de Ris de veau et Caille	16€
↳ Fricassée de homard, et Bisque crémée	21€

Nos plats préparés incluant la garniture

↳ Carré de veau chapelure de sésame.	15€
↳ Filet de Turbot, sauce crémeuse au champagne	18€
↳ Filet de bœuf charolais façon Rossini	20€

Dessert *

*Crèmeux de pomelos framboise, éclat de
meringue*

*Ou
Dacquoise noisette, mousse au chocolat, 6€
Cœur de vanille*