



NOS MENUS DE FETES

- 1- Le Dégustation
- 2- Le Gourmet
- 3- Le Saveur
- 4- Le Prestige

Les compris dans votre prestation & Tarifs

Aromatic Traiteur s'attache à proposer des produits locaux, de saison, faits maison. Nous cuisinons aussi des produits issus de l'agriculture biologique et/ou raisonnée et nous nous adaptons à tout type de régime (végétarien, sans gluten, allergie, etc.)

Aromatic Traiteur est soucieuse de l'impact qu'elle peut avoir sur l'environnement : Vaisselle et verrerie en dur ou recyclable (cartons, écocup..), emballage recyclable... Tout est mis en œuvre pour réduire au maximum le gaspillage ou toute autre action néfaste pour notre écologie.





LE DEGUSTATION

APERITIF

- * 3 MISES EN BOUCHE selon l'humeur du chef & Cocktail alcoolisé aux choix (Punch ou Kir ou Sangria)

ENTREE aux choix

- * Vol au vent fruits de mer & mesclun de jeunes pousses
- * Salade Gascogne : Toast de Foie gras de canard maison, gésiers confits, magrets séchés, tomates confites, noix, salade verte

PLAT aux choix

- * Ballotine de volaille farce fine noisette, jus au cidre
- * Cuisse de canard confite, jus à l'ail doux

Accompagné d'une galette fondante & flan forestier

FROMAGES AFFINES à l'assiette

- * 2 fromages, raisins, noix

DESSERTS aux choix

- * Omelette norvégienne
- * Feuillantine croquante au chocolat & sa crème anglaise



LE GOURMET

APERITIF

- * 3 MISES EN BOUCHE selon l'humeur du chef & Cocktail alcoolisé aux choix (Punch ou Kir ou Sangria)

ENTREE aux choix

- * Cassolette gratinée, gambas & moules au Noilly Prat
- * Foie gras de canard gras maison, chutney exotique, toast, mesclun de jeunes pousses

PLAT aux choix

- * Demi magret de canard, sauce cerises noires
- * Brochette onglet de veau, sauce Madère

Accompagné d'une galette fondante & flan forestier

FROMAGES AFFINES à l'assiette

- * 2 fromages, raisins, noix

DESSERTS aux choix

- * Choux craquelin praliné façon Paris Brest
- * Finger chocolat cœur framboise, éclats pistache



LE SAVEUR

APERITIF

- * 3 MISES EN BOUCHE selon l'humeur du chef & Cocktail alcoolisé aux choix (Punch ou Kir ou Sangria)

ENTREE aux choix

- * Duo de la mer : saumon gravlax, crème à l'estragon & brochettes de gambas, mesclun de jeunes pousses
- * Croustillant de Foie gras de canard aux pommes confites, mesclun de jeunes pousses

PLAT aux choix

- * Gigolette de pintade farcie, sauce aux girolles
- * Grenadin filet de veau, sauce aux cèpes

Accompagné d'une galette fondante & flan forestier

FROMAGES AFFINES à l'assiette

- * 3 fromages, raisins, noix

DESSERTS aux choix

- * Carpaccio d'ananas au sirop & glace vanille
- * Sablée framboise, crème mascarpone, éclats de pistache



LE PRESTIGE

APERITIF

- * 3 MISES EN BOUCHE selon l'humeur du chef & Cocktail alcoolisé aux choix (Punch ou Kir ou Sangria)

ENTREE aux choix

- * Cassolette de Langoustines, crème de crustacés
- * Duo de Foie Gras de canard maison traditionnel & Foie gras poêlée, figues rôties

PLAT aux choix

- * Pavé de biche, sauce grand veneur
- * Tournedos de bœuf, sauce aux morilles

Accompagné d'une galette fondante & flan forestier

FROMAGES AFFINES à l'assiette

- * 3 fromages, raisins, noix

TRILOGIE DE DESSERTS

- * Choux craquelin façon Paris Brest, Tartare de fruits frais, Feuillantine au chocolat



Dans les menus sont compris :

PAIN

- * Pain tranché

BOISSONS

- * Eau de source, eau pétillante Abatille d'Arcachon
- * Café

MATERIEL

- * Nappe en papier intissée de la table
- * Serviettes en papier ouate
- * Vaisselle et verrerie

SERVICE

- * Service : mise en place, service, débarrassage

NOS TARIFS

5-Le Dégustation : **27€** par personne

6-Le Gourmet : **29.50€** par personne

7-Le Saveur : **32€** par personne

8-Le Prestige : **35€** par personne

OPTIONS

- Vin rouge et vin blanc : 1 bouteille pour 4 personnes
(+2.80€ par personne)
- 1 coupe de mousseux (+2.20€ par personne)

Prestation réalisée pour minimum 30 personnes