DÎNER DES RÉVEILLONS

MENU ENFANT 15€

MENU FESTIF 38€

35€ SANS LE DESSERT

VEGAN VEGETARIAN MENU SUR DEMANDE

Amuses bouches : 3 pièces

ENTRÉE

Tranche de foie gras mi-cuit, mesclun et chutney de figues

ou

Cassolette de Noix de Saint-Jacques aux champignons

ou

Terrine de chevreuil aux trompettes de la mort, miroir de Banyuls

ou

Salade festive au saumon fumé, blinis et bricelet au fenouil
(dans un petit Bol en porcelaine)

ou

Médaillon de queue de langouste, mesclun et parfum d'agrume (12€)

PLAT

Tataki de thon rouge mariné à la japonaise et petits légumes

ou

Cassolette de chapon aux morilles et Vin Jaune

ou

Noisette de biche aux airelles et pommes confites

ou

Paleron de veau braisé, sauce forestière

FROMAGES AFFINÉS (SUPPLÉMENT)

Plateau de fromages affinés 6€ par personne

DESSERT

Délice exotique au velours de vanille

ou

Scintillant chocolat et croquant au caramel

Sur commande uniquement

Avant le 18/12 pour NOËL, retrait au labo ou livraison*, le 24 décembre avant 14H
Avant le 26/12 pour le réveillon du jour de l'an, retrait au labo ou livraison*, le 31 décembre avant 14H

*Livraison en supplément me consulter pour le tarif

Paiement en espèces, par chèque ou par virement à la commande
Prise de commande par mail : olivier.traiteurpornic@gmail.com
sur place ou par courrier avec confirmation et versement des arrhes (50% de la commande).
Une caution vous sera demandée pour les contenants

OLIVIER MOUILLARD
TRAITEUR - CUISINIER À DOMICILE

SUGGESTIONS GOURMANDES POUR COMPLÉTER VOS REPAS DE FÊTE

Huître creuse en gelée au Muscadet - les 3 pièces 10 €

-

Plateau d'huîtres (multiple de 6) 10.50€

-

Assortiment d'amuse-bouche et petites verrines
(plateau de 25 pièces) 45 €

-

Plateau de navettes au foie gras maison et chutney de figues

10 pièces 15€

-

Salade gourmande de médaillon de langouste aux agrumes 25€
(dans un petit bol en porcelaine)

-

Croustillant de boudin blanc aux truffes et au pommes confites 16€

-

Chutney de figues au Layon et oignons violets 100G 2.50€

Sur commande uniquement

Avant le 18/12 pour NOËL, retrait au labo ou livraison*, le 24 décembre avant 14H
Avant le 26/12 pour le réveillon du jour de l'an, retrait au labo ou livraison*, le 31 décembre avant 14H
*Livraison en supplément me consulter pour le tarif
Paiement en espèces, par chèque ou par virement à la commande
Prise de commande par mail : olivier.traiteurpornic@gmail.com
sur place ou par courrier avec confirmation et versement des arrhes (50% de la commande).

Une caution vous sera demandée pour les contenants

OLIVIER MOUILLARD
TRAITEUR - CUISINIER À DOMICILE

SUGGESTIONS GOURMANDES POUR COMPLÉTER VOS REPAS DE FÊTE

LE FOIE GRAS ET SAUMON FUMÉ MAISON

Terrine de foie gras
AOP Sud Ouest 145€ le kg
-
Terrine de foie gras tranchée
AOP Sud Ouest mi-cuit 165€ le kg
-
Ballotin de foie gras
AOP Sud Ouest mi-cuit 138€ le kg
-
Deux tranches de foie gras
AOP Sud Ouest mi-cuit 12€

Saumon fumé maison en filet entier
Label Rouge, élevé en Ecosse 65€ le kg
-
Saumon fumé maison tranché
Label Rouge, élevé en Ecosse 88.50 € le kg

Magret de canard fumé maison
IGP Sud-Ouest 45€ le kg

Sur commande uniquement

Avant le 18/12 pour NOËL, retrait au labo ou livraison*, le 24 décembre avant 14H
Avant le 26/12 pour le réveillon du jour de l'an, retrait au labo ou livraison*, le 31 décembre avant 14H
*Livraison en supplément me consulter pour le tarif
Paiement en espèces, par chèque ou par virement à la commande
Prise de commande par mail : olivier.traiteurpornic@gmail.com
sur place ou par courrier avec confirmation et versement des arrhes (50% de la commande).

Une caution vous sera demandée pour les contenants

OLIVIER MOUILLARD
TRAITEUR - CUISINIER À DOMICILE