

SUGGESTIONS GOURMANDES POUR COMPLÉTER VOS REPAS DE FÊTE

LE FOIE GRAS ET SAUMON FUMÉ MAISON

Petite terrine de foie gras
AOP Sud Ouest, mi-cuit extra (200g) 23€

Terrine de foie gras, tranchée
AOP Sud Ouest mi-cuit extra 145€ le kg

Ballotin de foie gras de canard
AOP Sud Ouest mi-cuit extra 138€ le kg

Filet entier, de saumon fumé, sous vide
Label Rouge, élevé en Ecosse 68€ le kg

Saumon fumé, tranché
Label Rouge, élevé en Ecosse 98 € le kg

Rillettes de saumon, parfumé au saumon fumé et au riesling 35€ le kg

Sur commande uniquement

Avant le 19/12 pour NOËL, retrait au labo ou livraison*, le 24 décembre avant 14H
Avant le 27/12 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
Une caution vous sera demandée pour les contenants

MENU & SUGGESTIONS GOURMANDES FÊTES DE FIN D'ANNÉE



OLIVIER TRAITEUR PORNIC

06 01 08 71 41

OLIVIER MOUILLARD
TRAITEUR - CUISINIER À DOMICILE



DÎNER DES RÉVEILLONS

MENU FESTIF 48€
45€ SANS LE DESSERT

MENU ENFANT
20€

SUR DEMANDE
MENU



ENTRÉE

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

ou

Cassolette de Saint-Jacques de nos côtes,
sur étuvée de julienne de poireaux et vin jaune

PLAT

Filet de bar en écaille de pomme de terre au parfum de truffe

ou

Poularde fermière aux morilles et Vin Jaune,
aumônière de riz parfumé

ou

Galettes croustillantes, filets de cailles au cèpes

FROMAGES AFFINÉS (SUPPLÉMENT)

Plateau de fromages affinés 4 sortes - 6€50 par personne

DESSERT

Croquants macarons et tourbillon exotique

ou

Délice, chocolat amande

ou

Caprice gourmand (macaron, tartelette aux fruits,
délice chocolat) **(+6€)**

Sur commande uniquement

Avant le 19/12 pour NOËL, retrait au labo ou livraison*, le 24 décembre avant 14H
Avant le 27/12 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

Une caution vous sera demandée pour les contenants

SUGGESTIONS GOURMANDES POUR COMPLÉTER VOS REPAS DE FÊTE

SUR COMMANDE UNIQUEMENT

Huître creuse en gelée au Muscadet n°3 - les 6 pièces 16,50 €

Plateau d'huîtres (ouverte multiple de 6) 10.50€

Assortiment d'amuse-bouche et petites verrines
(plateau de 25 pièces) 50 €

Assortiment de canapés gourmets (plateau de 35 pièces) 50 €

Plateau de navettes au foie gras maison, chutney de figues 10 pièces 15€

Cassolette de homard (Européen bleu)
aux morilles et petits légumes 48€

Filet de rouget aux parfums iodé, tagliatelles de légumes 18€90

Pavé de loup de mer beurre aux algues et pomme grenailles 16€50

Paleron de veau braisé, sauce forestière, gratin dauphinois 18,50€

Boudin blanc artisanal aux pépites de foie gras ou à la truffe, écrasé de
pomme de terre 14€50

Cassolette de Ris de veau aux morilles et vin jaune 23.50€

Chutney de figues au Layon et oignons violets 100G 5€

12 escargots de Bourgogne au beurre persillé 14€50

Sur commande uniquement

Avant le 19/12 pour NOËL, retrait au labo ou livraison*, le 24 décembre avant 14H
Avant le 27/12 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

Une caution vous sera demandée pour les contenants

OLIVIER MOUILLARD
TRAITEUR - CUISINIER À DOMICILE



OLIVIER MOUILLARD
TRAITEUR - CUISINIER À DOMICILE

