



le jardin du gout
traiteur

TRAITEUR EVENEMENTIEL – DÎNERS GASTRONOMIQUES
RÉCEPTIONS – COCKTAILS – PLATEAUX REPAS – REPAS CHASSE – CHEF À DOMICILE

« Repas de chasse »

« Les Entrées au choix »

Terrine de gibier, échalotes confites

ou

Fricassé de champignons des sous bois, œuf mollet et toast gourmand frotté à l'ail

« Les Plats au choix »

Le lièvre à la royale, poêlé de légumes racine (spécialité, recette traditionnelle)

ou

Pigeon en deux cuissons, le filet poêlé et la cuisse farcie, à la française

ou

Grouse rôtie avec de la ventrèche, foie gras poêlé et épinards

~

Le Plateau de Fromages affinés et sa salade

« Le Sucré »

Fine tarte aux pommes et sa glace au caramel beurre salée *ou* fondant chocolat et citron

Expresso et mignardises

Eau minérale plate et gazeuse, Pain de campagne

Nappage, vaisselle, verrerie et service inclus, **Hors service**

Déplacement (voir conditions générales de vente)