

PAUILLAC TRAITEUR

LE PLUS BORDELAIS DES TRAITEURS DEPUIS 1959



MENU GOURMAND

Terrine de foie gras de la ferme du Poutun

Et son toast pain de mie grillé

Ou



Verrine de St jacques au pesto, mousse de choux fleurs, Et œufs de poisson



Une entrée raffinée, de la douceur, du croquant, un léger mélange de saveurs qui saura surprendre vos invités

Chapon aux champignons

Légumes rôtis à l'ancienne

« THE » Volaille de Noël, tendre et délicate, cuisinée avec les champignons du moment: girolles, cèpes etc... accompagné d'un mélange de légumes tels potiron-carottes, -patates douce etc., juste rôtis au four, avec le jus de cuisson du chapon, toute en légèreté.

Ou

Mignon de porc à la moutarde et Jambon sec

Gratin de pommes de terre à la crème

Assiette de fromages du moment



Entremet croustillant au chocolat blanc et Caramel beurre salé



Un biscuit de pain de gènes, une mousse chocolat blanc et agrémenté d'un coulant caramel beurre salé



Ou

Crumble maison aux poires de la Région et chocolat



Un classique, gourmand et léger à la fois 😊



15.00€

HT/ pers

Soit 16.50€ TTC

Le pain est
inclus ! ;)

