



Montendre Traiteur

*CHRISTOPHE BOULLE
VOUS PROPOSE*



menu plateau de fruits de mer

MENU plateau de fruits de mer
(33 euros/ personne)

Civet de chevreuil maison

ou

Palette aux fantaisies de trois saumons et sa vinaigrette de citron vert

Ou

Filet de dorade et de sandre sur lit de petite ratatouille au pistil de safran

Ou

Pavé de saumon rôti sur lit de lentilles au beurre rouge

?

Moment glacé (faites votre choix)

(glace mandarine et pineau, glace citron et cointreau, glace pomme et manzana .)

?

Plateau de fruits de mer (plateau seul 19 euros)

(1/2 tourteau, 6huitres n°3, crevettes roses, bulots, langoustines, crevettes cocktail, moules d'Espagne)

Beurre, vinaigre d'échalotes, aioli)

?

Assiette de brebis et sa confiture



Montendre Traiteur

CHRISTOPHE BOULLE
VOUS PROPOSE



menu plateau de fruits de mer

...suite

Ou

Assiette aux deux fromages

L'assiette sera accompagnée de salade de jeunes pousses

?

Poire au vin et aux épices sur lit de riz au lait et son coulis

Ou

Mousse glacée aux abricots

Ou

Mousse aux griottes et chocolat blanc

Ou

Mousse au chocolat blanc au coulis de bananes et fruits de la passion

Ou

Mousse au fromage blanc couvert de fruits rouges et son coulis

Ou

Crumble aux fruits rouges, pain d'épices poilé et glacé café

?

Café

(Vins non compris)