



# Montendre Traiteur

**CHRISTOPHE BOULLE  
VOUS PROPOSE**



## menu 52€

Notre sélection d'amuses bouche :

Pressé de foie gras et pommes canada caramélisées

Filet de rouget sur tapenade

Croustade foie gras et figue en marmelade

Légumes confits et chips de parmesan

Samossa de Légumes épicés

Tomate cerise et mozzarella au pesto

Gaspacho Andalou

Brouillade d'oeuf au foie gras

Boule de melon

Notre sélection d'animations :

Buffet « Plancha »:

Brochette de Magret

Brochette de gambas créole

Brochette de saumon tandoori

Buffet « Découpe »

Foie gras mi-cuit entier et pain d'épices

Saumon fumé servi sur toast grillé, crème ciboulette, oignons, citron

Buffet d'huîtres

Huîtres n°3 sur présentation « Barque », citron, vinaigre d'échalotes

Votre passage à table :

Poêlée de lotte et st jacques au coulis de vieux pineau et sa julienne de cèpes

Magret grillé au jus de miel de lavande et ses deux garnitures

Plateau de fromages affinés sur ardoises et confiture de cerise

Assiette de dessert (dessert des mariés (chocolat), verrine mangue -fraise et mini crème brûlée)

Café et cannelé



Montendre Traiteur

CHRISTOPHE BOULLE  
VOUS PROPOSE



menu 52€

...suite