



Noël (24 et 25 décembre) et Jour de L'an (31 décembre et 1^{er} janvier)



Les pièces froides

Maki de foie gras	2.00 €
Canapés et pains aromatisés/plateau de 24 pièces	16.00 €
Canapés et pains aromatisés/plateau de 48 pièces	30.00 €
Verrine guacamole, langoustine curry, tomate basilic	2.00 €
Houmous pois chiche sésame, gambas safranée	2.00 €
Tartare de St jacques, mangue aux pignons pins	2.00 €
Crèmeux de courge, mascarpone jus de persil	1.50 €
Pana cotta asperge, tartare asperge noisette	1.80 €

Les pièces chaudes

Escargot Provençal	2.00 €
Velouté lentilles escalope foie gras	2.40 €
Raviole carbonara canard fumé	2.00 €
Coques et pluma de porc	2.00 €
Blanquette St Jacques aux girolles	2.40 €

Entrées froides

Terrine de Foie gras à la truffe* (*Melanosporum)	16.50 €
Mille- feuille avocat poêlé et Gambas poché Curcuma	12.00 €
Pressé de queue Bœuf aux ris de veau	12.00 €
Gravlax de Saumon confit jus de betterave	12.00€

Entrées chaudes

Blanquette de ris de veau et homard légumes oubliés	17.00 €
Œuf cocotte butternut girolles et châtaignes	16.00 €
Burger de poulpe	16.00 €
Bonbon de st jacques, huitre et son jus poêlé d'asperge	17.00 €

Les plats chauds

Châteaubriand Velouté de foie gras	18.00 €
Turbot poché, velours de champagne	18.00 €
Caille farcie Ris de veau aux morilles	18.00 €
Magret de canard rôti poivre Pondichéry	18.00€

Tous nos plats sont garnis

Dôme de pomme de terre, grison, oignons caramélisés
Mille- feuille carotte pain d'épice

Les SUCRERIES

4.00 €

Pour nous aider à l'esthétique des bûches choix unique pour minimum de 4 pers

Menton (Mousse citron jaune, panacotta citron vert , biscuit madeleine)

Irish coffee (Mousse chocolat lait, biscuit pain de gène , insert opéra, croustillant riz soufflé)

Croquant Fraise- vanille (Meringue , compotée de fraise , bavarois vanille)

Montélimar (Mousse chocolat , crème brulée cacahuète, nougat cacahuète, caramel)

Foyeuses Fêtes

Sachet de guimauves
200g 3.00€

Assortiment de macarons
10 pièces 9.00€



Menu spécial 24-25 et 31 -01

Prix par pers : 39.00 €

Les pièces cocktail (5 pièces par pers)

- 1-Crémeux de courge, mascarpone jus de persil
- 2-Houmous pois chiche sésame, gambas safranée
- 3- Œuf de caille émulsion de foie gras
- 4- Escargot provençal
- 5- Blanquette saint- jacques aux girolles

Suivi d'une entrée (au choix)

Terrine de Foie gras à la truffe
Mille- feuille avocat poêlé et Gambas poché Curcuma
Blanquette de ris de veau et homard légumes oubliés
Burger de poulpe

Ensuite l'inévitable (au choix)

Châteaubriand Velouté de foie gras
Turbot poché, velours de champagne
Magret de canard rôti poivre Pondichéry

Les gourmandises (au choix)

Pour nous aider à l'esthétique des bûches choix unique pour minimum de 4 pers

La Menton (Mousse citron jaune, panacotta citron vert , biscuit madeleine)
Irish coffee (Mousse chocolat lait, Pain de gêne , insert opéra, croustillant riz soufflé)
Délice Fraise vanille (Meringue , compotée de fraise , bavarois vanille)
Le Montélimar (Mousse chocolat, crème brulée cacahuète, nougat cacahuète, caramel)

Caution matériel demandée. Prix emporté par vos soins
Option : vaisselle 2€/pers. Nappage blanc 3€/pers
Vaisselle offerte et rendue sale à partir de 10 menus commandés



Carte de fin d'année

2021



N'hésitez pas à nous contacter pour passer votre commande

Au 02 35 60 43 43

Ou par mail à l'adresse suivante : dailly@daillytraiteur.fr

SAS DAILY TRAITEUR

Route de Dieppe - 76230 ISNEAUVILLE

Site : daillytraiteur.fr

SAS au capital de 69 000€

N° d'agrément sanitaire 76 377 02

TOUS NOS PRODUITS SONT FABRIQUÉS MAISON