

→ **N'HÉSITEZ PAS À NOUS CONTACTER  
POUR PASSER VOTRE COMMANDE**

Par téléphone au **02 35 60 43 43**

ou par mail à l'adresse suivante :  
**contact@daillytraiteur.fr**

Caution matériel demandée. Prix emporté par vos soins  
Livraison possible selon nos disponibilités  
Options : Vaisselle 2.00€/pers. Nappage blanc 2.00€/pers.  
Vaisselle offerte et rendue sale à partir de 10 menus commandés  
**TOUS NOS PRODUITS SONT FABRIQUÉS MAISON**



Sachet  
guimauve  
3.00€ TTC



**TRAITEUR**

**SAS DAILLY TRAITEUR**  
Route de Dieppe - 76230 ISNEAUVILLE  
Site : [daillytraiteur.fr](http://daillytraiteur.fr) - Mail : [contact@daillytraiteur.fr](mailto:contact@daillytraiteur.fr)  
SAS au capital de 69 000 € // N° d'agrément sanitaire 76 377 02

Ref. 2016,11-0020 - GABEL 02 32 82 39 39



**TRAITEUR**



# Carte de fin d'année

Spécial *Noël*  
24 et 25 décembre

Spécial *Jour de l'an*  
31 décembre et 1<sup>er</sup> janvier

**2017**



Carte de fin d'année

**LES PIÈCES COCKTAIL FROIDES**

Canapés et mini burgers colorés/plateau de 24 pièces	16.00 €
Canapés et mini burgers colorés/plateau de 48 pièces	30.00 €
Verrine crabe des neiges, coeur de palmier frais	2.50 €
Sucette de rouget aux éclats d'amande	2.00 €
Œuf brouillé à la Truffe	2.90 €
Huitre aux 3 vinaigres	2.00 €
Bille de Foie gras aux sésames	2.00 €
Aiguillette de volaille panée	1.80 €

**LES PIÈCES COCKTAIL CHAUDES**

Cuisse de caille à l'orange	2.00 €
Saint Jacques Chips de lard	2.00 €
Cassoulet de Homard aux lentilles vertes fraîches	2.00 €
Effiloché de canard Butternut	2.00 €

**ENTRÉES FROIDES**

Mille-feuille de Foie gras Valrhona	12.00 €
Ceviche de daurade aux 2 agrumes pignons de pin torréfiés	12.00 €
Canon de la Mer (saumon fumé - cabillaud - st jacques)	14.00 €

**ENTRÉES CHAUDES**

Ris de veau, Saint Jacques graine de moutarde	16.00 €
Velouté de morilles, Allumette de foie gras	13.00 €
Suprême de pigeon, Queue de langoustine et trompettes	18.00 €
Bouillabaisse de Saint Pierre Homard et Gambas	18.00 €

**LES PLATS CHAUDS**

Châteaubriand crème de trompette	18.00 €
Pavé de Turbot aux noisettes	18.00 €
Carré de porcelet crème de truffe	18.00 €
Quasi de veau aux girolles	18.00 €

TOUS NOS PLATS SONT GARNIS Crumble de patate douce / Flan de ratatouille

**LES PÂTISSERIES**

3.00 €

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

**L'EXPRESSO** Dacquoise amande - crémeux caramel - mousse café

**GUANAJA** Chocolat Valrhona - biscuit Sacher - croustillant - insert praliné riz soufflé

**FRUIT DES BOIS** Madeleine citron-mousse fruit rouges - crémeux vanille blanc

**PISTAH** Crémeux Gianduja -croustillant feuilleté-crème pistache

**PLATEAU DE FOURS SUCRÉS** (24 pièces) 28.00 € le plateau

Mini tropézienne, Mini Paris Brest, 2 choux craquelins vanille- café, Tarte citron meringuée

**ASSORTIMENT DE MACARONS MAISON** (10 pièces) 8.00 €

**MENU** spécial *Alain Dailly*

**LES PIÈCES COCKTAIL** (5 pièces / pers.)

- Sucette de rouget aux éclats d'amande
- Huitre aux 3 vinaigres
- Bille de Foie gras aux sésames
- Cassoulet de Homard aux lentilles vertes fraîches
- Cuisse de caille à l'orange

**SUIVI D'UN** (au choix)

- Mille-feuille de Foie gras Valrhona
- Ou Ceviche de Daurade aux 2 agrumes pignons de pin
- Ou Ris de veau, Saint jacques graine de moutarde
- Ou Bouillabaisse de Saint pierre, Homard et Gambas

**ENSUITE L'INÉVITABLE** (au choix)

- Châteaubriand crème de trompettes
- Ou Pavé de Turbot aux noisettes
- Ou Quasi de veau aux girolles

**LES GOURMANDISES** (au choix)

Voir liste de la carte de dessert



Prix par pers.  
**38.00€ TTC**

**2017**

> Vaisselle offerte et rendue sale. A partir de 10 menus commandés

