

## Carte de fin d'année 2020

**Noël (24 et 25 décembre)**

### Les pièces froides

Verrine artichaut tourteau noisette	2.50 €
Diamant de foie gras, Hibiscus	2.50 €
Guacamole juste Poêlé, gambas	2.50 €
Carotte en deux textures, Feta	2.00 €
Cuillère Rouget vitelotte	2.00 €
Poivron en velouté, écrevisse	2.00 €
Poulet Panko, sauce Bulldog	2.00 €
Saint jacques poché à l'orange	2.50 €
Assortiments de pains : 24 pièces	20.00 €

### Les pièces chaudes

Saint jacques Rôtie et son crémeux corail	2.50 €
Rizotto de chou fleur, Pancetta	2.00 €
Huitre de notre chef olivier	2.80 €
Fraise de veau gribiche	2.00 €

### Entrées froides

Magnum de foie gras	12.00 €
Tartelette de tourteau, Pickels de légumes	12.00 €
Panacotta de chou fleur aux Saint Jacques	12.00 €

Terrine de foie gras 500 g  
48.00 €

Saumon Fumé 300g  
19.00€

Conditionné en sous vide pour faciliter votre transport

# Joyeuses Fêtes

**Jour de L'an (31 décembre et 1<sup>er</sup> janvier)**

### Entrées chaudes

Marmite Ris de veau et rognons aux trompettes	18.00 €
Œuf cocotte à la truffe et ses mouillettes	18.00 €
Burger de homard et poulpe	16.00 €

### Les plats chauds

Châteaubriand, Rossini sur tarte Fine	18.00 €
Quasi de veau choux Morilles	18.00 €
Carré de Porcelet en croute de Chips	18.00 €
Pot- au feu Terre & mer	18.00 €

(homard-cabillaud-bulots-escargots-langoustines)

Tous nos plats sont garnis

Tulipe en gratin de pomme de terre

Flan de carotte, parmesan

### Les pâtisseries

**3.50 €**

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

Saint honoré	(biscuit en feuilletage, bavaroise vanille, choux garni)
Départ des Iles	(dacquoise noix de coco, et crémeux mangue passion)
La Brésilienne	(insert vanille fève de tonka, chocolat, biscuit brownie)
Framboise Parfumée	(financier citron, Panacotta infusée estragon, mousse framboise)

Sachet  
Guimauves 200g  
3.00€

Assortiment de  
macarons 10 pièces  
9.00 €

## Menu spécial ALAIN DAILY

**Prix par pers : 38.00 €**

### Les pièces cocktail (5 pièces par pers)

- 1- Diamant de foie gras, Hibiscus
- 2 Saint jacques poché à l'orange
- 3-Guacamole juste Poêlé, gambas
- 4-Huitre de notre chef Olivier
- 5-Rizotto de chou fleur, parmesan

### Suivi d'une entrée (au choix)

- Magnum de foie gras
- Panacotta de chou fleur aux Saint Jacques
- Burger de homard et poulpe
- Œuf cocotte à la truffe et ses mouillettes

### Ensuite l'inévitable (au choix)

- Châteaubriand, Rossini sur tarte Fine
- Quasi de veau, Choux Morilles
- Pot- au feu Terre & Mer (homard-cabillaud-bulots-escargots-langoustines)

### Les gourmandises (au choix)

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

Saint honoré	(biscuit en feuilletage, bavaroise vanille, choux garni)
Départ des Iles	(dacquoise noix de coco, et crémeux mangue passion)
La Brésilienne	(insert vanille fève de tonka, chocolat, biscuit brownie)
Framboise Parfumée	(financier citron, Panacotta infusée estragon, mousse framboise)

## Cocktail dinatoire

Possible à partir de 6 personnes minimum **Prix par pers : 30.00 €**

### Les pièces froides (6 pièces par pers)

- Assortiment de pain
- Diamant de foie gras, Hibiscus
- Guacamole juste Poêlé, gambas
- Carotte en deux textures, Feta
- Poulet panko, sauce Bulldog
- Saint jacques poché à l'orange

### Les pièces chaudes (4 pièces par pers)

- Saint jacques Rôtie et son crémeux corail
- Rizotto de chou fleur, Pancetta
- Huitre de notre chef olivier
- Fraise de veau gribiche

### Risotto de langoustine en cocotte (mini plat chaud)

### Les Gourmandises (5 pièces par pers)

- 2 fours sucrés
- 3 cassolettes : Tarte citron revisitée -Crème brûlée pistache
- Verrine chocolat vanille tonka

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](mailto:dailly@daillytraiteur.fr)

Caution matériel demandée. Prix emporté par vos soins

Livraison possible selon nos disponibilités

Option : vaisselle 2€/pers. Nappage blanc 2€/pers

Vaisselle offerte et rendue sale à partir de 10 menus commandés

**TOUS NOS PRODUITS SONT FABRIQUÉS MAISON**

# Bonne Année