



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

Les pièces cocktails froides

Canapés et pains aromatisés/plateau de 24 pièces	20.00 €
Canapés et pains aromatisés/plateau de 48 pièces	35.00 €
Maki de bœuf fumé	2.00 €
Baba au King Crabe Royal	2.00 €
Donut de foie gras	2.00 €
Ceviche de daurade aux agrumes	2.00 €
Brouillade d'œuf à la truffe *	3.00 €

Les pièces cocktails chaudes

Gambas laquées	2.50 €
St Jacques corail, façon Dubarry	2.50 €
Veau Royal aux girolles	2.50 €
Escargots aux 5 frères (camembert)	2.50 €

Entrées froides

Boule de Noël de Foie gras Français, pomme confite	17.00 €
Panacotta petits pois, Gambas pochées	15.00 €
Magnum de la Mer, Saumon fumé	15.00 €

* melanosporum

Entrées chaudes

Cassolette de boudin blanc truffé *et pomme luté	15.00 €
Trilogie Provençale (grenouille-escargot-moule) En cocotte	17.00 €
Œuf cocotte aux trompettes, Mouillette beurre noisette	16.00 €

Les plats chauds

Châteaubriand, Velouté de foie gras	18.00 €
Carré de porcelet confit façon grand-mère	18.00 €
Souris d'agneau Braisée, poivre Pondichéry	19.00 €
Joue de lotte, Reuilly et Girolles	18.00 €



Tous nos plats sont garnis
 Dôme de pomme de terre, grison, oignons caramélisés
 Moelleux butternut Châtaignes

Les SUCRERIES

5.00 €

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

Noir excellence (Chocolat pur origine 62 %-pain de gènes cacao-insert vanille tonka)

Délice Framboise (biscuit sans gluten Limone-insert chocolat blanc myrtille-mousse italienne framboise)

Blanche des îles (Rocher coco-Insert exotique -mousse coco)

Jivara Lacté (Madeleine pistache-praliné pistache-mousse fondante Jivara)

Sachet de
guimauves 200g
3.00€

Assortiment de
macarons 10 pièces
10.00€



Menu spécial 24-25 et 31-01

Prix par pers : 40.00 €



Les pièces cocktail (5 pièces par pers)

- 1- Maki de bœuf fumé
- 2- Baba de King Crabe royal
- 3- Donut de Foie gras
- 4- St jacques corail, façon Dubarry
- 5- Veau royal aux Girolles

Suivi d'une entrée (au choix)

Boule de Noël de Foie gras Français, pomme confite (+ 2.00 € TTC)
Pana cotta de petits pois, gambas pochées
Trilogie Provençal (grenouille-escargot-moule) En cocotte (+ 2.00 € TTC)
Œuf cocotte aux trompettes, Mouillette beurre noisette

Ensuite l'inévitable (au choix)

Châteaubriand Velouté de Foie gras
Joue de lotte, Reuilly et Girolles
Carré de porcelet confit, façon grand-mère

Les gourmandises (au choix)

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

Noir excellence (Chocolat pur origine 62 %-pain de gènes cacao-insert vanille tonka)

Délice Framboise (biscuit sans gluten Limone-insert chocolat blanc myrtille-mousse italienne framboise)

Blanche des îles (Rocher coco-Insert exotique -mousse coco)

Jivara Lacté (Madeleine pistache-praliné pistache-mousse fondante Jivara)

Caution matériel demandée. Prix emporté par vos soins
Option : vaisselle 3.00€/pers. Nappage blanc 4.00€/pers
Vaisselle offerte et rendue sale à partir de 10 menus commandés

Carte de fin d'année 2023



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 DAILLY TRAITEUR

Route de Dieppe - 76230 ISNEAUVILLE

Site : daillytraiteur.fr

SAS au capital de 69 000€

N° d'agrément sanitaire 76 377 02

Joyeuses Fêtes

