

CARTE DE FIN D'ANNÉE 2024
A EMPORTER

Dailly
Traiteur

N'hésitez pas à nous contacter pour passer votre
commande au 02 35 60 43 43
Où par email à l'adresse : dailly@daillytraiteur.fr



Menu de fêtes

42,00€ PAR PERSONNE

Les pièces cocktail (5 pièces par personne)

Briochin, Figue, Magret de Canard Fumé, Roquette
Opéra de Foie Gras
St Jacques au Chorizo
Huitre du Chef Olivier
Cuisse de Caille au Pain d'Épice



Entrée au choix

Abricot de Foie Gras (+3.00€ TTC)
Blanquette de Homard, façon Grand-Mère (+3.00€ TTC)
Croustillant Royal de Canard aux Girolles
Cheese-Cake Norvégien

Plat au choix

Châteaubriand, velours de Foie Gras
Carré de Porcelet aux Morilles
Carta fata de Turbot aux Escargots



Les gourmandises

Emeraude (Mousse de Pistache, Roulé Cassis et Madeleine à la Pistache)
Agathe Brune (Chocolat Intense, Cordon Caramel, Biscuit Brownies, Cacahuète)
Diamant (Choux Vanille-Caramel, Insert Vanille, Nougatine et Crème Chantilly)
Rubis (Pain de Gène Framboise, Crémeux Basilic et Mousse de Fraise)

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

24 - 25 DÉCEMBRE
&
31 DÉCEMBRE - 1ER JANVIER

Les pièces cocktail froides

- Canapés et pains aromatisés/plateau de 24 pièces **25.00 €**
- Canapés et pains aromatisés/plateau de 48 pièces **45.00 €**
- St Jacques au chorizo **2.00 €**
- Opéra de Foie Gras **2.00 €**
- Rémoulade de King Crabe **2.00 €**
- Velouté de Butternut, Magret Fumé **2.00 €**
- Maki de Maigre Corse **2.00 €**



Les pièces cocktail chaudes

- Coques aux Girolles **2.50 €**
- Poulpe au Safran **2.50 €**
- Huitre du Chef Olivier **2.50 €**
- Cuisse de Caille au Pain d'Épice **2.50 €**



Les entrées froides

- Abricot de Foie Gras Français **18.00 €**
- Cheese-Cake Norvégien **16.00 €**
- Demi Homard Bleu, Salpicon d'Avocat **30.00€**
- Terrine de Foie Gras Français, (500g) **95.00€**

Les entrées chaudes

- Blanquette de Homard, façon Grand-Mère **19.00 €**
- Croustillant Royal de Canard aux Girolles **17.00 €**
- Œuf cocotte aux Morilles, Mouillettes de Foie Gras **17.00 €**

Les plats chauds

- Châteaubriand, velours de Foie Gras **22.00 €**
- Caille farcie aux Ris de Veau, jus corsé **20.00 €**
- Carré de Porcelet aux Morilles **19.00 €**
- Carta fata de Turbot aux Escargots **20.00 €**

Tous nos plats sont garnis

Millefeuille de Carotte et Ratte du Touquet - Cœur d'Artichaut, farce forestière

Les gourmandises **5,00 €** par personne

Pour optimiser le rendu des bûches choix unique pour minimum de 4 pers

Emeraude (Mousse de Pistache, Roulé Cassis et Madeleine à la Pistache)

Agathe Brune (Chocolat Intense, Cordon Caramel, Biscuit Brownies, Cacahuète)

Diamant (Choux Vanille-Caramel, Insert Vanille, Nougatine et Crème Chantilly)

Rubis (Pain de Gène Framboise, Crémeux Basilic et Mousse de Fraise)

Sachet de
guimauves 100g
3.00€



Assortiment de
macarons (10 pièces)
15.00€

