DAILLY

TRAITEUR

LA COLLECTION DES FÊTES

NOËL & SAINT-SYLVESTRE 2026

24-25 DÉCEMBRE & 31 DÉCEMBRE-1ER JANVIER

VENTE À EMPORTER

DAILLY@DAILLYTRAITEUR.FR

02 35 60 43 43

Cocktail dînatoire

24-25 décembre & 31 décembre-1er janvier

38,00 € TTC par personne

Les pièces salées froides 6 pièces

- Tartelette de canard
- Mini Lobster Roll au homard
- Verrine de pétoncles, Savora et chou
- Gravelax de saumon
- Sabayon de coppa et maïs grillé
- Verrine de butternut et éclats de noisette

Les pièces salées chaudes 4 pièces

- Langoustine Parmentière
- Croustillant feuilleté de Saint-Jacques
- Cromesquis de caille
- Ris de veau, artichaut et noisettes

Le mini plat chaud (à définir)

- Bœuf braisé de Noël aux petits légumes
- Blanquette de Saint-Jacques et Gambas



Les fours frais sucrés 5 pièces

- Tartelette Caramel de fraise , chocolat Valrhona
- Muffin à la myrtille crème vanille et Tonka
- Truffe au chocolat Valrhona
- Pâte de fruit douceur exotique
- Petit chou façon Paris-Brest

WWW.DAILLYTRAITEUR.FR

Menu de fêtes

24-25 décembre & 31 décembre-1er janvier

45,00 € TTC par personne

Les pièces cocktail froides

- Mini Lobster Roll au homard
- Sabayon de coppa et maïs grillé
- Gravelax de saumon

Les pièces salées chaudes

- Ris de veau, artichaut et noisettes
- Langoustine Parmentière

Entrée au choix

- Tranche de Foie gras au rhum vanillé
- Wellington de Homard bleu (*supplément 3,00 € ttc*)
- Ris de veau et Quenelle d'écrevisse
- Rolls de Crabe et Saint-Jacques aux agrumes

Plat au choix

- T-bone de veau aux girolles
- Filet de turbot, sauce coquillage (moules & poulpes)
- Filet de bœuf , jus court Poivre de Kampot

Tous nos plats sont accompagnés :

Pressé de pomme de terre embeurré de butternut carotte fane

Nos douceurs de fin d'année

- **La Normande** (Bûche mousse caramel, chantilly au calvados, pommes pressées façon Tatin, croustillant au caramel et sablé breton)
- **Les Îles** (Bûche mousse vanille, compotée de mangue, biscuit croustillant à la noix de coco)
- **Cœur d'Hiver** (Bûche mousse fraise, cœur de confit de fraise, zeste de citron vert, biscuit madeleine à la fraise et croustillant gourmand)
- **L'Ourson** (Bûche mousse chocolat noir 67 % Valrhona, biscuit brownie **sans gluten** et caramel fondant cacahuètes)





WWW.DAILLYTRAITEUR.FR

A LA CARTE

24-25 DÉCEMBRE & 31 DÉCEMBRE-1ER JANVIER

Plateau pièces froides (4 variétés)	**24 pièces**	**30,00 € ttc**
	48 pièces	**55,00 € ttc**

- Mini Lobster Roll au homard - Gaufre Norvégienne
- Opéra Foie gras passion - Cône de fromage frais pistache

Plateau pièces chaudes (4 variétés)	**24 pièces**	**30,00 € ttc**
	48 pièces	**55,00 € ttc**

- Feuilleté croustillant de Saint-Jacques - Bouchée Escargot
- Croustillant de Canard aux trompette-de-la-mort - Gougère montagnarde

Terrine de foie gras rhum vanillé	500 g	**47,50 € ttc**
Saumon gravelax de betterave	le kg	**70,00 € ttc**
Saumon fumé	le kg	**65,00 € ttc**

POSSIBILITE DE COMMANDER INDIVIDUELLEMENT LES PRODUITS DU MENU

Nos douceurs de fin d'année **5,00 € ttc la part**

Afin de garantir une présentation soignée de nos bûches,
un choix unique est proposé pour un minimum de 4 personnes.

Coulommiers aux fruits secs	le kg	**40,00 € ttc**
Assortiments de macarons	10 pièces	**14,00 € ttc**
Assortiments d'ourson guimauve	6 pièces	**8,00 € ttc**

Caution matériel demandée – Prix emporté par vos soins
Option vaisselle : 3,00 € TTC/personne
Vaisselle offerte et rendue sale pour 10 menus commandés

1 Route de Dieppe - 76230 ISNEAUVILLE - 02 35 60 43 43
SAS AU CAPITAL DE 69 000 € - N ° Agrément sanitaire : FR 76 377.002.CE
VENTE A EMPORTER

WWW.DAILLYTRAITEUR.FR