



Menu de fêtes

44,00 € par personne

Les pièces cocktail (5 pièces par personne)

Maquereau à la Flamme, Houmous de Betterave
Œuf Brouillé Guanciaie
Avocat Poêlé Homard Bleu
Morille Farcie
Saint Jacques crème de Pastis

Entrée au choix

Sapin de Foie Gras Français au Coing et sa Brioche
Coussin Croustillant de Bœuf Confit façon Pot au Feu
Donuts Provençal Crabe et Homard Bleu
Potimarron de St Jacques et Queues de Langoustines



Plat au choix

Maigre Corse Label Rouge, Girolles et Coques
Filet de Bœuf Rossini * (+3.00 € TTC) * *Melanosporum*
Cuisse de Canette Braisée à l'ancienne, Duo de Trompettes de la Mort et Chanterelles Grises

Les Gourmandises

Lumière du Sud (Crème Citron, Mousse Citron Vert, Insert Brûlé Tchuli "Poivre Citronnelle", Sablé Breton)
Noir d'Exception (Mousse Chocolat Arriba Forastero, Crèmeux Noix de Pécan, Biscuit Brookies)
Délice de Châtaigne (Biscuit financier Châtaignes Mousse Crème de Marron, Confit Cassis Eclats Marrons)
Glacés, *sans gluten*
Tiramisu (Mousse Mascarpone, Roulé Café Intense, Biscuit Cuillère)



Caution matériel demandée—Prix emporté par vos soins

Option vaisselle : 3,00 € /pers

Vaisselle offerte et rendue sale à partir de 10 menus commandés

Route de Dieppe - 76230 ISNEAUVILLE - Site Internet : daillytraiteur.fr - 02 35 60 43 43

SAS AU CAPITAL DE 69 000 € - N°Agrément sanitaire : FR 76 377.002.CE

CARTE DE FIN D'ANNÉE 2025

A EMPORTER

by



DAILLY



TRAITEUR

N'hésitez pas à nous contacter pour passer votre commande

au 02 35 60 43 43

Ou par email à l'adresse : dailly@daillytraiteur.fr

24 - 25 DECEMBRE

31 DECEMBRE - 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 €
Maquereau à la Flamme, Houmous de Betterave	2.00 €
Œuf Brouillé Guanciale	2.00 €
Avocat Poêlé Homard Bleu	2.00 €
Cerise de Foie Gras	2.00 €
Œuf de Caille Pesto Rosso Chorizo	2.00 €



Les pièces cocktail chaudes

Amuse-bouche Chauds - Plateau de 24 pièces	23.00€
Amuse-bouche Chauds - Plateau de 48pièces	40.00€
Morille Farcie	2.20 €
Saint Jacques crème de Pastis	2.20 €
Parmentier de Butternut et Bœuf Confit	2.20 €
Escargots Velouté de Cèpes	2.20 €
L'Huître d'Olivier	2.20 €
Ris de Veau Fruits de la Passion	2.20 €



Les entrées Froides

Sapin de Foie Gras Français au Coing et sa Brioche	18.00 €
Donuts Provençal Crabe et Homard Bleu	18.00 €
Charlotte d'Asperges, Saumon Gravlax	14.00 €
Terrine de Foie Gras de Canard Français (500 g)	45.00 €



Les entrées Chaudes

Coussin Croustillant de Bœuf Confit façon Pot au Feu	17.00 €
Potimarron de St Jacques et Queues de Langoustines	19.00 €
Duo de Suprêmes de Faisan et Escargots à la Bourguignonne	19.00 €
Burger de Poulpe façon Provençale	19.00 €



Les plats chauds

Cuisse de Canette Braisée à l'ancienne, Duo de Trompettes de la Mort et ses Chanterelles Grises	20.00 €
Filet de Bœuf Rossini * * <i>Melanosporum</i>	23.00 €
Pluma de Porc Ibérique, Jus Corsé, Echalotes Confites	21.00 €
Maigre Corse Label Rouge, Girolles et Coques	24.00 €

Tous nos plats sont garnis

Polenta des Cévennes
Chou Farci aux Petits Légumes



Les Gourmandises 5.00 € par personne

Afin d'optimiser la présentation des bûches, choix unique pour minimum de 4 pers

Lumière du Sud (Crème Citron, Mousse Citron Vert, Insert Brûlé Tchuli "Poivre Citronnelle", Sablé Breton)

Noir d'Exception (Mousse Chocolat Arriba Forastero, Crèmeux Noix de Pécan, Biscuit Brookies)

Délice de Châtaigne (Biscuit financier Châtaignes Mousse Crème de Marron, Confit Cassis Eclats Marrons Glacés, sans gluten)

Tiramisu (Mousse Mascarpone, Roulé Café Intense, Biscuit Cuillère)

Les Compléments

1/2 RocheBaron à la Truffe *	Assortiment de macarons 10 pièces	Sachet de Guimauves
200/250 g	12.00 €	100 g
25.00 €		3.00 €



COCKTAIL DINATOIRE NOËL & SAINT SYLVESTRE 2025

A EMPORTER

by



DAILY



TRAITEUR

N'hésitez pas à nous contacter pour passer votre commande

au 02 35 60 43 43

Ou par email à l'adresse : dailly@daillytraiteur.fr

Cocktail dînatoire Noël et St Sylvestre

38,00 € par personne

Les pièces froides (6 pièces par personne)

Tartare de St Jacques Mangué Fenouil
Œuf Brouillé Guanciale
Cuisse de Caille en Gelée Graines de Moutarde
Donuts Méditerranéen
Financier Pignon de pin, Magret de Canard
Foie Gras Pain d'épices, Gelée de Pomme



Les pièces chaudes (5 pièces par personne)

Tapas Homardine
Morille Farcie
Escargots à la Provençale
Saint Jacques Crème de Pastis
Vol au Vent de Ris de Veau

Le mini plat chaud

Sauté de Veau Façon Orloff et Petits Légumes
Option poisson sur demande

Les pièces sucrées (5 pièces par personne)

Ourson Guimauve Chocolat Noir
Finger Cacahuètes Caramel
Tarte aux Myrtilles
Crumble Pomme Banane Epices de Noël
Caroline Vanille Bourbon



Caution matériel demandée - Prix emporté par vos soins

Route de Dieppe - 76230 ISNEAUVILLE - Site Internet : daillytraiteur.fr - 02 35 60 43 43

SAS AU CAPITAL DE 69 000 € - N°Agrément sanitaire : FR 76 377.002.CE