



PLATEAUX REPAS

MENU FESTIF

DÉCEMBRE 2020 - JANVIER 2021

Entrées

Saumon Label Rouge d'Ecosse fumé, citron, crème d'aneth

Pâté en croûte Richelieu au foie gras, chutney d'oignon, mesclun de saison

Salade de crevettes sauvages et coquillages aux agrumes et au gingembre

Plats froids

Filet de canette à l'aigre doux, mousseline de patate douce, salade de légumes d'antan

Filet mignon de porc basse température aux pommes, salade de grenailles et cèpes

Rôti de veau farci aux figues et aux noix, risotto de céleri

Desserts

Mousse au chocolat noir, cœur de crème brûlée, crème anglaise aux baies de Timur

Verrine de brunoise de mangue au citron vert, mousse laitière

Mont-Blanc *crème de marron, crème à la vanille, croustillant au chocolat blanc*

MENU ENTRÉE - PLAT - DESSERT
27,00 € HT (29,70 € TTC)

INCLUS

Un morceau de pain

Une bouteille d'eau 50cl

Un kit de couverts en bambou

Une serviette en papier

Un gobelet

Un set de table

Sel et poivre

**Un menu unique
par commande**

Nos plats sont livrés froids mais peuvent se déguster chauds grâce aux contenants adaptés au four à micro ondes.

Menus spéciaux,
intolérances, allergies :
nous consulter

Modalités de commande

Menu valable pour les commandes passées au moins 48h00 avant la livraison.
Pour les commandes passées la veille de la livraison,
certains plats ou produits pourront être remplacés.

Minimum de commande : 12 plateaux.
Nous consulter pour un nombre inférieur.

Fait Maison

Tous nos produits sont faits maison



Frais de livraison

Livraison offerte à Tours, Amboise & environs
Autres secteurs : nous consulter



Traiteur & Organisateur de réceptions

02 47 50 27 07

contact@fredevilleorganisation.fr

www.fredevilleorganisation.fr

La Ferme du Boulay - Route de Lussault - 37270 Saint Martin le Beau