

Carte Traiteur Noël et Nouvel An

2019

NAUD Benoit

— TRAITEUR - CHEF A DOMICILE —

Entrées

Foie Gras de canard,
mariné à l'Aubance

1 kg (15 pers.).....130,00 €

500 gr (7 pers.).....70,00 €

Brochettes Noix St Jacques /
Chorizo doux, sauce safranée

7,20 €/part

Brochettes de Gambas Géantes (x3)
aux agrumes

7,20 €/part

Coquilles St Jacques, Marinière

6,20 €/part

Plats

(avec un accompagnement au choix)

Papillote de rougets, Thym Citron

12,90 €/part

Dos de cabillaud, crème de Thym

13,90 €/part

Filet de Saint Pierre, Beurre Nantais

15,90 €/part

Cuisse de canard confite

11,90 €/part

Rôti de chapon, Sauce aux Morilles

12,90 €/part

Pavé de biche, Grand Veneur

14,90 €/part

Médaille filet de veau,
bacon frit, Jus de cèpes

15,90 €/part

Accompagnements

- Ecrasé de patates douces
- Fondue de poireaux
- Julienne de légumes
- Pommes dauphines
- Gratin dauphinois
- Poêlée forestière

L'ACCOMPAGNEMENT
SUPPLÉMENTAIRE AU CHOIX

2,00 €/part

Afin de vous satisfaire,
merci de passer votre commande au plus tôt,
par mail de préférence : traiteur@benoitnaud.fr
ou par téléphone 06 16 68 07 89

Les commandes seront à retirer
à mon laboratoire :
21 Bis, Rue du Domaine de l'Abbaye
St Jean des Mauvrets
49320 LES GARENNES SUR LOIRE

www.naud-traiteur.fr

