



## **Cocktail à emporter pour les fêtes De fin d'année**

**Commande à passer avant le 19 décembre maximum pour le 24  
décembre et le 26 décembre pour le 31 décembre 2022**

**(Pour Noël et la St Sylvestre)**

**Cocktail 14 pièces par personne**

**14 pièces Salées (froides) : 26€ HT par personne TVA 5,5%**

**Navette de tarama et saumon fumé  
Fraîcheur de tomates aux anchois  
Tartine de marbré de foie gras de canard aux cèpes  
Crème de choux fleur et balsamique réduit  
Tartelette de tomate et mozzarella  
Navette de fromage frais aux herbes  
Tartine d'anchoïade et tomate confite  
Croquant d'endive au chèvre frais et noix  
Fine pissaladière aux oignons doux  
Tartine de jambon de pays et tapenade  
Verrine de tartare de saumon au fenouil  
Verrine de crabe aux avocats  
Tonnelet de concombre aux crevettes  
Cassolette de fine ratatouille et rouget au pesto**

**Tél. : 09.86.43.70.28**

# Agapes Traiteur

Commande à passer avant le 19 décembre maximum pour le 24 décembre et le 26 décembre pour le 31 décembre 2022

**TEL 09.86.43.70.28**

Menus au choix

**Menu numéro 1 : prix 38€ TTC**

Rosace de saumon fumé, œuf poché, mousseline de céleri et caviar d'Aquitaine

Raviole de noix de st jacques aux champignons

Jambonnette de pintade aux cèpes, polenta moelleuse à la ciboulette

Dôme fruits rouges meringué sur fin sablé breton

**Menu numéro 2 : prix 48€ TTC**

Marbré de foie gras de canard aux cèpes

Raviole de coquillages, sauce homardine

Rouelles de filet de sole aux morilles

Suprême de volaille rôti, mousseline de céleri, châtaignes et champignons

Crèmeux chocolat blanc, compotée de griottines

**Tous les plats sont à récupérer le 24/12/2022 entre 11h et 17h30 pour le réveillon de Noël et le 31/12/2022 entre 11h et 17h30 pour le réveillon du jour de l'an ; entre 10h et 12h pour le 25/12/2022 et le 01/01/2023.**

Un chèque d'acompte vous sera demandé pour toute commande ainsi qu'un chèque de caution de 100€ pour tout prêt de matériel (si vous le souhaitez) qui vous sera restitué au retour de celui-ci.

Cordialement Thierry Barot

# Agapes traiteur

Commande à passer avant le 19 décembre maximum pour Noël et le 26 décembre maximum pour le nouvel an merci.

**TEL :09 86 43 70 28**

## Ventes de plats à emporter

### Entrées froides Prix au kilo

Marbré de foie gras de canard aux cèpes et jambon de pays 140€ kg

Saumon mariné gravelax à l'aneth 52€ kg

Saumon en Bellevue farce fine aux herbes 42€ kg

Terrine de saumon et st jacques aux herbes 52€ kg

Caviar d'Aquitaine 50 grammes 150 €

Truffe fraîche au cours du marché

### Entrées froides ou chaudes Prix à la portion

Tartare de noix st jacques, pommes vertes et caviar d'Aquitaine 12€

Ravioles de homard à l'estragon jus au gingembre 10€

Vol au vent de ris de veau aux champignons 11€

Noix de saint jacques en coque feuilletée, légumes croquants et coriandre 10€

Gratin d'écrevisses et pétoncles duxelle de champignons 10€

### Plats Prix à la portion

Poêlée de queue de homard canadien dans son jus pressé à l'estragon 17€

Médallions de veau au jambon serrano gratiné à la mozzarella 16€

Feuilleté gourmand de caille foie gras et jeunes choux 14€

Fricassée de ris de veau aux truffes et noisettes 20€

Gratin de noix de coquille st jacques, poêlée de champignons 16€

Fricassée de poularde de Bresse au vin jaune 19€

Boudin blanc rôti oignons doux et morilles 12€

Jambonnette de cuisse de pintade truffes et foie gras de canard 16€

Ballotines de volaille aux cèpes et foie gras de canard 17€

Médallions de filet de sole aux morilles 22€

Les pièces entières prix au kilo

Chapon farci et rôti, garni de mousseline de céleri à la truffe 44€ le kg (10 personnes)

Poulet de Bresse rôti aux morilles, châtaigne et pommes grenailles 37€ le kg (6 personnes)

Gigue de chevreuil rôtie aux poires et légumes oubliés 50€ le kg (6 personnes)

Desserts

9€ la portion :

Crèmeux chocolat blanc, compotée de griottines

Crème prise ananas caramélisé chantilly passion

Dôme fruits rouges meringué

Nos prix sont TTC, TVA 5,5%

Tous les plats sont **à récupérer le 24/12/2022 entre 11h et 17h30 pour le réveillon de Noël et le 31/12/2022 entre 11h et 17h30 pour le réveillon du jour de l'an ; entre 10h et 12h pour le 24/12/2022 et le 01/01/2023.**

Un chèque d'acompte vous sera demandé pour toute commande ainsi qu'un chèque de caution de 100€ pour tout prêt de matériel (si vous le souhaitez) qui vous sera restitué au retour de celui-ci.

Cordialement Thierry Barot