

Exemple d'un repas à l'assiette avec Val de Loir Traiteur

Entrées au choix

Foie gras maison et sa compote d'oignons
Duo de saumon à l'aneth en rillettes
Salade landaise

Poissons au choix

Filet de St Pierre au coulis de poivrons rouges
Pavé de sandre sauce bouillade
Filet de rouget sauce beurre blanc

Trou normand

Viandes au choix

Filet de boeuf sauce aux morilles
Magret de canard sauce au miel et citron vert
Grenadin de veau et son jus
Accompagné de ses garnitures

Salade accompagnée de ses trois fromages

Desserts : voir page suivante

Desserts au choix

Poire chocolat

(bavaroise au chocolat accompagné de poires sur un biscuit aux amandes)

3 chocolats

Royal caramel*

(mousse au chocolat parfumée au caramel avec son croquant sur un biscuit aux amandes)

Périgourdin

(mouseline légère au praliné sur une mousse au chocolat et ses éclats de nougatine)

Divin

(bavaroise au chocolat sur une ganache avec éclats de nougatine et oranges confites)

Ronsard*

(bavaroise à la framboise avec sa crème allégée sur un biscuit macaron)

Fruitier

(mouseline parfumée au kirsch et ses fruits frais)

Fraîcheur

(mousse à la vanille sur coulis de fruits rouges et son biscuit à la pistache)

Val de Loire

(crème légère sur lit de fruits rouge et son biscuit à la pistache)

Croqu'embouche

(pièce montée) en supplément

Café

** Nos recommandations*

Nos mets peuvent être adaptés selon les régimes alimentaires et allergies éventuelles, sur demande.

Toutes nos propositions sont réalisées sur-mesure : n'hésitez pas à nous contacter afin que nous étudions votre projet ensemble !