



# Traiteur Ghilain

## Menu sympa

### Menu tout compris.

Minimum 40 personnes.

#### **APERITIF :**

Restauration : Service de ZAKOUSKIS chauds et froids.

Boissons : Service de mousseux et jus d'oranges  
dotation. (2 verres par pers.)

**MENU** Une entrée au choix.

#### Entrée chaude

Le carpaccio de boeuf aux copeaux de Parmesan vinaigrette de truffes.

Ou

Gambas poêlés sur lit de paëlla safranée.

Ou

Le tartare de saumon d'Ecosse frais et fumé en tartare.

Vinaigrette aux kiwis et miel au jonagold.

Ou

Mille-feuilles de filet de dorade parfumé aux échalotes coulis de Basilic.

#### Plat

Suprême de magret de canard d'andignac.

Aux champignons mixte crème.

Gratin dauphinois ou croquettes ou pommes persillées.

Pains de table et beurre inclus.

#### Dessert (choix d'un dessert par personne)

1. Délice glacé praliné
2. Tiramisu aux pommes spéculoos et caramel.
3. Le soufflé au grand Marnier
4. La Panna cotta, vanille et coulis framboises

#### LES BOISSONS :

Riesling sec sélection du traiteur et Château Courros 2015

Formule forfaitaire pour une durée de 4h

À titre indicatif

