

CARTE GOURMANDE POUR LES FETES DE FIN D'ANNEE

SERVICE TRAITEUR

Vous souhaitez recevoir en toute tranquillité, consultez notre carte festive pour régaler vos convives et commander! Les mets, majoritairement biologiques, sont élaborés artisanalement, à partir de produits frais, de nos producteurs ou sélectionnés.

Tous nos plats peuvent être déclinés en portion individuelle ou en plat familial.

Pour commander :

- **TEL : 04 58 17 70 50**
- **www.planetesaveurs.fr**

Entrées : 5€ la part

-Trilogie de verrines :

- Carottes- lentilles corail- chantilly aux tomates séchées
- Poireaux – féta – pesto
- Potimarron- marron – chorizo grillé

-Terrine de volaille aux noisettes

-Flan de légumes d'hiver, crème sésame au citron, tuile au parmesan

Plats chauds : 10.90€

- Bœuf bio de 4 heures aux aromates
- Cuisse de volaille fermière semi désossée farcie aux marrons, jus aux légumes et épices douces
- Patidou farci à l'émincé de volaille, coulis de poireaux à la crème de noisette

Tous nos plats sont accompagnés de légumes et d'une céréale

Apéritif : 3€ les 100g

Sablés fromages, olives, pesto

Tuiles au parmesan

DESSERTS : 3,90€ la portion

- Buche agrumes
- Buche chocolat – crème de marron
- Buche chocolat-pralin
- Verrines :
 - pomme-crème de dattes
 - Fruits rouges – citron
 - Chocolat noir – menthe

MENU à 18€

Une entrée + un plat chaud + un dessert

Au choix dans la carte