

## Cocktail dînatoire

36€ par personne  
1 pièce de chaque variété par personne

### Pièces froides

Chou au parmesan et à la truffe

Mousse de carotte au cumin et sa saint jacques marinée

Tartare de saumon à l'aneth

Blinis à la mousse de poireau et sa crevette

Navette au jambon cru, crème à la tomme de Montagne

Club sandwich saumon fumé et tzatziki

Toast à la crème de truite et au wasabi

Quiche aux champignons

### Pièces à réchauffer

Samoussa aux légumes épicés

Feuilleté à l'escargot persillé

Focaccia chèvre pistou

Mini burger au cheddar vieux

Tataki de thon au sésame

Saint-jacques lardée

## Mais aussi

Caviar d'Aquitaine

Escargots à la douzaine

Foie Gras de Canard

# La BOUTIQUE

TRAITEUR

## Menu festif à emporter

le mardi 24 décembre  
et le mardi 31 décembre 2024

Uniquement sur commande  
jusqu'au vendredi soir précédent  
chaque réveillon

04 92 58 89 93

32 Rue Clovis Hugues

05200 Embrun

laboutique.embrun@gmail.com

www.laboutique-traiteur.fr

## Au menu

Entrée, plat 27€

Plat et dessert 24€

Entrée, plat et dessert 33€

### Entrée au choix

Terrine de sanglier à la noisette et aux marrons, mesclun

Gravlax de truite et son mesclun

Demi homard sauce tartare (supplément 5€/pers.)

Feuilleté au boudin blanc truffe et morilles

### Plat au choix

Suprême de chapon, sauce aux morilles

Ecrasée de pomme de terre et marrons rôtis

Risotto carnaroli, Black Tiger et endives braisées

Filet de rumsteak basse température rossini

Purée de patate douce et courge rôtie

Filet de sandre, sauce champagne

Pommes dauphines et fenouil rôti

### Dessert au choix

Royal praliné chocolat

Tartelette poire, caramel et mascarpone

Succès à la clémentine et chocolat