

NOTE

MENU *PRESTIGE*

43,50€

ENTRÉES

Foie gras de canard mi-cuit Chutney de figues au piment d'Espelette et son pain brioché.

911

Panna cotta de bisque, mousse citron vert
Et son médaillon de langouste marinée.

PLATS

Magret de canard rôti
Sauce framboise & balsamique.
Pavé de pommes de terre confites à la graisse
de canard et potimarron rôti aux épices.

ou

Filet de loup roulé
Bisque de gambas parfumée au Cognac.
Purée de panais vanillée et ses légumes d'antan.

DESSERTS

Mini bûche Royale :
Feuillantine pralinée craquante,
mousse chocolat noir origine Caraïbes, glacage miroir.

ou

Mini bûche Délice Framboise, Litchi & Rose : Biscuit pain de Gênes, crème diplomate litchi, compotée de framboise et glaçage litchi

MENU

INFORMATIONS PRATIQUES

Nous vous remercions de choisir nos services pour vos commandes de fin d'année. Cette carte est valable du 24 au 31 décembre, avec des tarifs indiqués toutes taxes comprises (TTC).

POUR PASSER VOTRE COMMANDE

- 📞 Par téléphone au 04 95 48 28 16 (puis tapez 2)
du lundi au samedi de 9h à 19h.
ou directement à notre laboratoire :
 - 📍 **Route Strada Vecchia, Borgo,**
du lundi au vendredi de 9h à 14h.

Un acompte de 30 % est demandé lors de la confirmation de la commande.

Pour Noël, merci de passer votre commande au plus tard le **samedi 20/12** .

Pour le Réveillon du Nouvel an, merci de passer votre commande au plus tard le samedi 27/12.

POUR RETIRER VOTRE COMMANDE

Retirez vos commandes directement à notre laboratoire :

- **Route Strada Vecchia, Lot Rambow N°13 – 20290 Borgo :**
 - Le 24 décembre : de 11h à 15h.
 - Le 31 décembre : de 11h à 15h

Un apéritif de Noël vous sera offert pour tout retrait de commande.

POUR ÊTRE LIVRÉ

La livraison est disponible à partir de 100 € d'achat.
Elle est offerte sur Borgo et ses environs.
Pour d'autres zones, un supplément de 20 € TTC sera appliqué.

Nous vous souhaitons de belles fêtes de fin d'année et nous nous réjouissons de vous servir.

PACE E SALUTE !



📍 Route Strada Vecchia, Lot Rambow N°13 – 20290 Borgo
📞 Tél : 04 95 48 28 16 📞 Mob : 06 31 44 15 60
✉️ contact@traiteuronverra.fr



À LA CARTE NOS MISES EN BOUCHE FROIDES

CANAPÉS PRESTIGES

43,50€ LES 24 PIÈCES

Mini blinis saumon gravlax, croustade foie gras et compotée d'oignons, macaron roquefort et noix (VG), gougère chèvre miel Salinu (VG), sablé au parmesan volaille farcie, wraps canard figue et roquette.

VERRINES DU RÉVEILLON

22,50€ LES 9 PIÈCES

Tartare de veau à la clémentine, carpaccio de Saint-Jacques éclats de chorizo et purée de poireaux, maïs en 3 façons (VG).

MINI NAVETTES

42,50€ LES 16 PIÈCES

Mousse de foie gras mendiant de fruits, houmous betterave fêta pistache (VG), lobster roll, œuf mimosa à la truffe.

NOS MISES EN BOUCHE CHAUDES

FEUILLETÉS FESTIFS

45,50€ LES 20 PIÈCES

Burger Rossini, burger thon mi-cuit et wasabi, croustade boudin noir fumé et sa compotée de pommes, mini-croque à la truffe, vol-au-vent pulled pork (sauce BBQ orange et whisky).

BÂTONNET DE ROUGET À LA PISTACHE

34,50€ LES 10 PIÈCES

Sauce tartare Wasabi

ARANCINI ROYAL

21,50€ LES 10 PIÈCES

Au foie gras et effiloché de canard, Crème d'oignons confits.

NOS HUITRES

SUR COMMANDE

Diana, Fine de claire,

NOTRE CHAPON FARCI

POUR 8 PERSONNES

176,00€ LA PIÈCE

Chapon désossé farci et son jus (Cognac, persillade, foie gras, pignons de pin). Accompagnements : grenailles et potimarron rôtis au romarin.

CARTE

À LA CARTE NOS PRODUITS MAISON QUANTITÉS LIMITÉES

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT (MARINÉ PORTO ET COGNAC)

Origine France « IGP Sud-Ouest ».

33,50€ LES 250 G

SAUMON GRAVLAX AU PIMENT D'ESPELETTE

Gin, piment d'Espelette et citron jaune.

21,50€ LES 250 G

SAUMON GRAVLAX À L'EXOTIQUE

Rhum brun, gingembre, fruits de la passion et citron vert

21,50€ LES 250 G

NOS VIANDES

ROULÉ DE VEAU FARCI NUSTRALE

(Pancetta, châtaigne, tome, ...) jus corsé au vin rouge et herbes du maquis.

23,50€ LA PART

EFFILOCHÉ D'AGNEAU EN PRESSE, PARFUM DE MYRTE

Effiloché d'épaule cuite à basse température 7 h.

25,50€ LA PART

MAGRET DE CANARD RÔTI

Sauce framboise & balsamique.

27,50€ LA PART

GARNITURE VIANDES : Pavé de pommes de terre confites à la graisse de canard et potimarron rôti aux épices.

NOS POISSONS

FILET DE SAINT-PIERRE RÔTI

Sauce champagne.

23,50€ LA PART

ROULÉ DE LOUP

Bisque de gambas.

26,50€ LA PART

GARNITURE POISSONS : Purée de panais vanillée et ses légumes d'antan.

NOTRE VÉGÉ

RISOTTO AUX GIROLLES ET SON CÈPE RÔTI

Jus forestier corsé.

18,50€ LA PART

NOTRE



MENU GOURMET

38,50€

ENTRÉES

Verrine Acapulco
Guacamole, tartare de crevettes marinées au citron vert et paprika, sauce cocktail et maïs grillé.

ou

Tatin de gésiers au trompettes de la mort et sa roquette gourmande.

PLATS

Roulé de veau farci Nustrale
Jus corsé au vin rouge et herbes du maquis.
Pavé de pommes de terre confites à la graisse de canard et potimarron rôti aux épices.

ou

Filet de Saint-Pierre rôti
Sauce champagne.
Purée de panais vanillée et ses légumes d'antan.

DESSERTS

Mini bûche Royale :
Feuillantine pralinée craquante, mousse chocolat noir origine Caraïbes, glaçage miroir.

ou

Mini bûche Délice Framboise, Litchi & Rose :
Biscuit pain de Gênes, crème diplomate litchi, compotée de framboise et glaçage litchi.

MENU

CARTE