

NOTRE



MENU *PRESTIGE*

43,50€

ENTRÉES

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

OU

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, glaçage 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 !



Traiteur
ON VERRA

📍 Route Strada Vecchia, Lot Rambow N°13 – 20290 Borgo

☎ Tél : 04 95 48 28 16 📱 Mob : 06 31 44 15 60

✉ contact@traiteuronverra.fr



Traiteur
ON VERRA



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 fête 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 *HUÎTRES* 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.

NOS PRODUITS *MAISON* QUANTITÉS LIMITÉES

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT (MARINÉ PORTO ET COGNAC) 33,50€ LES 250 G

Origine France « IGP Sud-Ouest ».

SAUMON GRAVLAX AU PIMENT D'ESPELETTE 21,50€ LES 250 G

Gin, piment d'Espelette et citron jaune.

SAUMON GRAVLAX À L'EXOTIQUE 21,50€ LES 250 G

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

NOS *VIANDES*

ROULÉ DE VEAU FARCI NUSTRALE 23,50€ LA PART

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

EFFILOCHÉ D'AGNEAU EN PRESSE, PARFUM DE MYRTE 25,50€ LA PART

Effiloché d'épaule cuite à basse température 7 h.

MAGRET DE CANARD RÔTI 27,50€ LA PART

Sauce framboise & balsamique.

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 23,50€ LA PART

Sauce champagne.

ROULÉ DE LOUP 26,50€ LA PART

Bisque de gambas.

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

NOTRE *VÉGÉ*

RISOTTO AUX GIROLLES ET SON CÈPE RÔTI 18,50€ LA PART

Jus forestier corsé.

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