

Nos produits spéciale fêtes

- **Brioche couronne** aux fruits et épices de Noël **9 €**
- **Brioche** rectangle nature petite **5 €**
Grande **9 €**
- Mini **brioche individuel 50g** (Foie Gras) **0,70/p**
- **Cake chocolat** et épices de vin chaud Noël **16 €**
- Assortiment **Bredele** maison
250 gr **11,50 €**
500 gr **22,00 €**
- **Kouglopf** traditionnel **16 €/kg**
- **Kouglopf salé** (lardons noix emmenthal ou vege fromage et herbes chimichurri)

Canapés sucrées

1 plateau de 24 ou 48 pieces **36 €/72 €**

- * tartelette citron sudachi
- * tartelette chocolat cappuccino
- * Chou framboise pistache
- * Mont blanc Marron coing
- * Cheesecake mangue passion
- * boule de noel poires-vanille Tchai

BUCHES DE FETES

Nous vous proposons la taille de 5 personnes
Chocolat utilisé : VALRHONA/BARRY/KARMA

- Bûche gourmande (Sans/ gluten) **34€****
(biscuit moelleux amandes/noisette, sable pressé praliné, name-laka zéphyr caramel, crémeux intense praliné mousse légère chocolat Hukambi 54 %,)
- Bûche traineau (sans /gluten) **33 €****
(biscuit et croustillant citron vert coco, cremeux coco compotée d'ananas mangue passion, mousse Oplays ginger vanillé.
- Bûche Mont blanc Marron (Sans/gluten) **35 €****
(biscuit marron sans gluten, streuzel châtaignes , mousse légère aux marrons, compotée de pommes-coing vanillé, vermicelles de marron)
- Bûche du Père Noël (sans gluten) **35 €****
(Biscuit Pistache amande, croustillant pistache, crème brulée pistache, confit fruits rouges, mousse cream cheese vanillée)
- Buche traditionnel chocolat- orangé **32 €****
(Biscuit roulé amande, marmelade orange, cremeux intense noir Illanka, mousse diplomate fleur orange, croustillant mendiant)
- Couronne Foret Noir enchantée (6pers) **32 €****
(biscuit sans gluten et croustillant chocolat, crème vanille Kirch, crémeux chocolat, confit griotte)

Notre Gamme Salés

- Canapés salés spécial fêtes (vege ou mixte)
1 plateau = 48 pieces 75 €
demi plateau = 24 pièces 38 €

- *toast de foie gras, chutent figues
- *Blinis de rillettes de crabes et tourteaux
- *Crêpes avocat crevette à l'asiatique
- *Toast suédois de saumon fumé et Tzaziki
- *Toast magret de canard et caviar aubergines
- *Sablé basilic parmesan, mozzarella, salami truffé

-version chaud:

- *Burger boeuf
- *Mini tarte à l'oignon
- *Croque M/ Jambon truffe et comté
- *Samoussas courges feta
- *Empanada landaise

version vegé:

- * falafels caviar aubergines
- * toast chèvre houmous bettrave
- *triangle avocat à la mexicaine
- *Toast truffe artichaut basilic
- * wrap végé galette

APERO A PARTAGER (6 PERSONNES) 30 €

- Couronne salé (pâte à choux, rilliettes de crabes et tourteau , poivrons confit, mousse avocat citronné)
- **St honoré salé**
(pâte feuilletée, tartare saumon et thon aux herbes, crème montée légère raifort

Traiteur réalisé par mon papa cuisinier :

- Foie Gras de canard 250/500/ 1kg 130 €/kg
- Saumon fumé maison à partir de 250 g 60 €/ kg
- Filet de dinde fumé 40 €/kg

Les produits sont emballés sous-vide et tranché sauf le Foie gras



NOTRE CARTE DE FETES

Nous vous avons confectionné nos produits de Noel fait maison afin que vous passiez d'agréables fêtes de fin d'année.

Nous serons ouvert le dimanche 24 décembre
de 8 h à 15 H

Nous serons fermé le 25 et 26 décembre
reprise le 27 décembre.

Veillez réserver vos commandes de buche avant le 23 décembre sur place avec règlement en avance. Un ticket vous sera remis afin de faciliter les réservations et le retrait des commandes.

56 avenue de la foret noire
03 88 55 74 33