



GLOBE
raîteur.fr

Menu de fêtes

Commandes à partir de 2 personnes.

Cocktail - plateau de 32 pièces froides - 39€

Saumon fumé & salicornes sur blinis noir
Roulé d'andouille et moutarde à l'ancienne
Crème de châtaigne sur biscuit à la châtaigne et fève édamame
Foie gras & pomme sur biscuit croquant
Savarin citron et maquereau fumé
Muffin de curry et goutte de poivron
Mousse de brebis au romarin et olive sur pain nordique
Brownie de butternut et crémeux aux cèpes

Entrées froides. 13.50€

Terrine de foie gras au coteau du Layon, fleur de sel et pain d'épice maison
ou
Terrine d'écrevisses aux petits légumes et crème au citron vert

Entrée chaude. 13.50€

Aumônière de fruits de mer et fondue de poireau et carotte, sauce au poivre de timut
ou
Aumônière de butternut et légumes d'hiver et sa sauce curry et lait de coco (végétarien)

Poissons. 15.90€

Filet de bar, sauce Champagne
ou
Filet de dorade, sauce crémeuse aux salicornes

accompagnements inclus : moelleux de carotte à l'estragon et
riz safrané aux petits légumes

Vandes • 15.90€

Suprême de chapon farci aux marrons et sa sauce au cidre breton

ou

Grenadin de filet de veau, sauce ail des ours

ou

Sauté de daim à la bière et au pain d'épice

accompagnements inclus : Ecrasé de pomme de terre à l'huile de truffe et poêlée de légumes

Végétarien • 15.90€

Rôti de champignons forestiers, comté, riz et amandes grillées, sauce crémeuse asiatique accompagné d'un écrasé de pomme de terre à l'huile de truffe et poêlée de légumes

Plateau de fromages festifs • 36.50€

du maître fromager Beillevaire - plateau pour 8 personnes

Desserts • 5.20€/la part

Velour Chocolat Ganache chocolat et crème à la fève de tonka sur un biscuit aux amandes grillées

ou

Sensation Pécan Crémeux noix de pécan et crème vanille sur biscuit cacao pécan et sa pointe de caramel beurre salé

ou

Matcha Passion Compotée de mangue passion, mousse yuzu sur un biscuit au thé matcha



Plats à emporter à récupérer les 24, 28 et le 31 décembre 2024 ainsi que le 4 janvier 2025

Collection au :
1 rue du Vallon -44190 Gétigné
ou
2bis rue du Stade-49230 Tillières

Dates butoires : lundi 16 décembre 2024 pour Noël et le 23 décembre pour le nouvel an.

GLOBE TRAITEUR

06 79 38 94 92

contact@globetraiteur.fr