THETA SERVICE
TRAITEUR

Carte fêtes de fin d'année

Theta Service

Mises en Bouche salées

Blinis de saumon fumé et crème fouettée à l'aneth

Oeuf de caille sur toast et crème de foie gras, concassé de pistache

Tartare d'ananas et coriandre, crevette rôtie et guacamole

Theta Service

Nos entrées froides

Tartare de saumon fumé, avocat et baies roses

Saint Jacques confit aux agrumes et légumes

Nos entrées chaudes

Cassolette de St Jacques sauce au Noilly

Fondant de pomme de terre aux brisures de châtaignes

Cannelloni aux parfums des sous-bois

Crêpe garnie d'une farce crémeuse aux champignons, décor de crème de foie gras et cerfeuil

Theta Service

Plats

Filet mignon de porc sauté au miel et pomme de terre grenaille

Volaille marbrée au gésiers confits et sauce corsée

Filet de bar au curcuma, sauce Champagne et sa mousseline de choux fleur

Theta Service

Nos desserts

Tiramisu aux framboises

Forêt noire

Tarte aux chocolats et aux oranges

Saint Honoré

Plateaux de fromages en buffet et salade mélée aux herbes (assortiment de fromages entre 5 et 7 variétés)