

29€ VOLUPTUEUX

ENTRÉE

Cousin salignat aux ris de veau, volaille et magret de canard fumé.
Berlingots feuilletés aux fruits de mer.
Finger d'églefin au citron vert et ciboulette, crème d'asperges vertes.

PLAT CHAUD

Filet de pintadeau en croûte de noix et sa crème de girolles.
Sauté d'agneau confit aux gingembre et citron.

LÉGUMES

(2 à définir sur la carte)

DESSERT

(voir la carte)

(Nos suggestions à définir)

33€ EXQUIS

ENTRÉE

Filet de daurade à la bretonne.
Moelleux de St-Jacques, compotée de fèves/poireaux et coulis de langoustine.

PLAT CHAUD

Cœur de quasi de veau au romarin et baie de timut.

Paleron de bœuf confit au foie gras.

LÉGUMES

(2 à définir sur la carte)

DESSERT

(voir la carte)

(Nos suggestions à définir)

36€ RAFFINÉ

ENTRÉE

Raviole de langoustine, sabayon au fenouil.
Marbré de foie gras, chutney d'oignons et brioche.
(supp. 2 €)

PLAT CHAUD

Suprême de chapon aux senteurs de morilles.
Filet de bœuf en brioche, duxelles de champignons et jus aux truffes.

LÉGUMES

(2 à définir sur la carte)

DESSERT

(voir la carte)

(Nos suggestions à définir)

15€ BAMBINO

ENTRÉE

Concombres et œufs mimosa.
Salades composées charcuterie.

PLAT CHAUD

Burger de bœuf et ses potatoes.
Filet de poulet pané et ses potatoes.

DESSERT

Fondant au chocolat.
Panacotta fraise tagada.

(Nos suggestions à définir)

Prise de commande jusqu'au mardi 20 décembre
pour un retrait le samedi 24 décembre
à partir de 8 h jusqu'à 18 h

Prise de commande jusqu'au lundi 27 décembre
pour un retrait le samedi 31 décembre
à partir de 8 h jusqu'à 17 h



DEFROMONT
T R A I T E U R

Tél. 03 86 97 82 37 | 06 82 06 04 66

www.defromont-traiteur.com

4 rue de la Vieille Ecole
89 100 Saligny

Création Graphique 06 79 06 63 39 - Ne pas jeter sur la voie publique



DEFROMONT
T R A I T E U R

Carte et menus festifs
Valables du 1^{er} au 31 Décembre 2022

PIÈCES COCKTAILS

Plateaux de mise en bouche (28 pces)

Tartelettes au foie gras et confit de pomme
Enroulé de gambas à la citronnelle
Tartares d'écrevisses, voile de mangue
Aumônières de bresaola au brillat savarin

48€

Plateaux de canapés froids (32 pces)

Canapés suédois sur œufs de caille
Nougat de chèvre et graines de lin
Velouté de potiron
Gaufrettes thon/ricotta

40€

Plateaux chauds (32 pces)

Langoustine croustillante et feuille de menthe
Pain pita piperade et parmesan
Gougères à l'escargot
Pique de poulet yakitori

44€

Brioche wakamé tout charcuterie (48 pces) 25€
ou crabe 28€



ENTRÉES

Filet de daurade à la bretonne	10,90 €
Berlingots feuilletés aux fruits de mer	8,90 €
Raviole de langoustine, crème de fenouil et butternut	12,90 €
Cousin salignat aux ris de veau, volaille et magret de canard fumé	8,90 €
Marbré de foie gras, chutney d'oignons et brioche	15,00 €
Finger d'églefin au citron vert et ciboulette, crème d'asperges vertes	9,10 €
L'entremet végétarien, ricotta et courgette au pesto	7,50 €
Moelleux de St-Jacques, compotée de fèves/poireaux et coulis de langoustine	11,20 €
Feuilleté d'escargots en persillade	8,80 €

VIANDES ET VOLAILLES

Sauté d'agneau confit aux gingembre et citron	10,90 €
Caille farcie aux châtaignes et pistaches, réduction au Pouilly fumé	11,90 €
Filet de pintadeau en croûte de noix et sa crème de girolles	11,10 €
Suprême de chapon aux senteurs de morilles	13,50 €
Filet de bœuf en brioche, duxelles de champignons et jus aux truffes	14,90 €
Cœur de quasi de veau au romarin et baie de timut	12,70 €
Paleron de bœuf confit au foie gras	12,90 €

LÉGUMES 2.60€

Finger de pommes de terre à la noisette écrasé de patate douce
Tatin de courgettes et pleurotes persillées
Flan de carottes au cumin
Garniture de la St-Sylvestre (romanesco, pois gourmands, champignons)
Cromesquis de pommes de terre aux amandes
Tian de légumes
Gratin de pommes de terre sarladaise

4.20€

BÛCHES ET ENTREMETS

FIGUIER

Financier à la framboise, mousse chocolat blanc, nappage figues

SPECULOOS

Biscuit et mousse au spéculoos, caramet beurre salé, ganache chocolat au lait

COCO DES ILES

Biscuit breton, mousse mangue/passion/ananas, glaçage fruits rouges

ROCHER

Génoise, pralin croustillant, mousse tonka, enrobage noisettes

ROSA

Biscuit à la pistache, suprême framboise/vanille, mousse litchi

ABRICOT

Biscuit madeleine, oreillon d'abricot, compotée de fraises, mousse citron vert

