

Festins Gourmands



Menu de fêtes 2020

www.kiwi-traiteur.fr



Menus Gourmands

Menu complet • 32 €

1 entrée froide + 1 entrée chaude
+ 1 plat + 1 dessert (voir choix ci-après)

au
Menu
ou à la
Carte

Entrées Froides

Foie Gras de canard cuit au sel de notre région, chutney de mirabelles au balsamique	9,50 €
Mosaïque de saumon gravlax, loup de mer et écrevisse, mayonnaise safranée	9,00 €
Tartare de magret séché et patate douce, roquette et vinaigrette au sésame grillé	8,50 €

Entrées Chaudes

Tarte fine aux cèpes et boudin blanc	8,50 €
Cassolette de Saint-Jacques sauce champagne, émincé de poireaux	10,50 €
Cassolette de ris de veau aux morilles flambés au Cognac	11,50 €

Plats

Civet de biche à l'orange et épices de Noël, gratin dauphinois aux légumes anciens	11,50 €
Lotte bardée au lard, tagliatelles à l'encre de seiche	13,00 €
Blanquette de chapon aux morilles, gratin dauphinois aux légumes anciens	10,50 €
Moelleux de veau sauce foie gras, gratin dauphinois aux légumes anciens	12,00 €

Desserts

Bûche roulée à la crème de marron, mousseline vanille et génoise à la noisette	4,50 €
Bûche mousse citron vert et éclats confits, croquant et ganache chocolat noir	4,50 €
Bûche mousse fruits de la passion, gelée de framboise et moelleux vanille	4,50 €

Menu Enfant • 8€

Émincé de chapon à la crème,
tagliatelles fraîches

Bûche choco-nutella



Pour toute autre envie gourmande,
contactez-nous !



Buffets Gourmands

Buffet Festif

25€/pers.

Terrine de faisan
Rillettes de cabillaud citron aneth sur blinis
Terrine de lapin au muscadet
Salade de patate douce et éclats de marron
Perle au surimi et crevettes
Assortiment de Viandes froides : boeuf, veau, chapon

Dessert : Bûches (voir menu)

Buffet Prestige

30€/pers.

Foie gras de canard cuit au sel de notre région, chutney de figues
Gravelax de saumon à l'aneth et baies roses
Cassolette d'escargots aux champignons (à réchauffer)
*
Plat chaud à réchauffer :
Suprême de chapon aux marrons gratin dauphinois
aux légumes anciens

Dessert : Bûches (voir menu)



Les Extras

Réductions apéritives

6 réductions froides • 7€/pers.

Tartare de haddock et pommes
Wrapp façon kebab
Carpaccio de Saint-Jacques à la mangue
Blinis crevettes-mandarine
Moriccette serrano-roquette au balsamique
Cup-cake saumon fumé et œufs de lump

10 réductions • 10€/pers.
(idem + 4 chaudes)

Bouchée d'escargots - Burger de foie gras
Pâté lorrain - Croque duck

Mignardises

3 réductions • 4€/pers.

Éclair gourmand
Moelleux chocolat crème de Spéculoos
Tartelette aux fruits

Plateau de saumon Gravelax

4,50€/pers.

Fois gras au poids

Compter 60g par personne

soit 6€/pers.
(100€/kg)

Plateau de 5 fromages affinés

4,50€/pers.



Carte des Vins

Blancs Moelleux

Pinot gris viticulteur Stoecklé	12,50 €
Muscats de Noël 2020	13,00 €
Gascogne blanc Domaine Pellehaut	10,50 €

Blancs secs

Bourgogne Chardonnay	9,50 €
Gascogne Harmonie Domaine Pellehaut	8,50 €

Rouges

Buzet Château Padère 2017	13,00 €
Côte de Blaye Château la Croix Saint Jacques	13,50 €
Haut Médoc Souley Sainte Croix 2015	16,00 €
Gascogne Harmonie Domaine Pellehaut 2019	11,00 €

Champagnes

Champagne Veuve Pelletier Brut	18,00 €
Adrien Romet Blanc de blanc Brut	8,00 €
Bière de Noël Meteor 75cl	4,00 €

Modalités

Commandes : Nos menus sont disponibles à partir du 1^{er} décembre.

Les commandes sont à passer au plus tard :

- le 21 décembre pour les 24 et 25 décembre.

- le 28 décembre pour les 31 décembre et 1^{er} janvier.

Règlement : Par chèque, espèces ou virement.

Retrait et livraison : Le retrait des commandes se fait par l'avenue du Léomont, en face du numéro 72, à Dombasle-sur-Meurthe.

Livraisons possibles sous conditions.



Nous donnons du goût
à vos plus beaux
moments de vie !



11 rue des Mésanges
54110 Dombasle-sur-Meurthe

Andréa POINCELOT

06 17 09 16 87

Jean-Charles SAUNIER

06 62 77 83 17

contact@kiwi-traiteur.fr

www.kiwi-traiteur.fr

