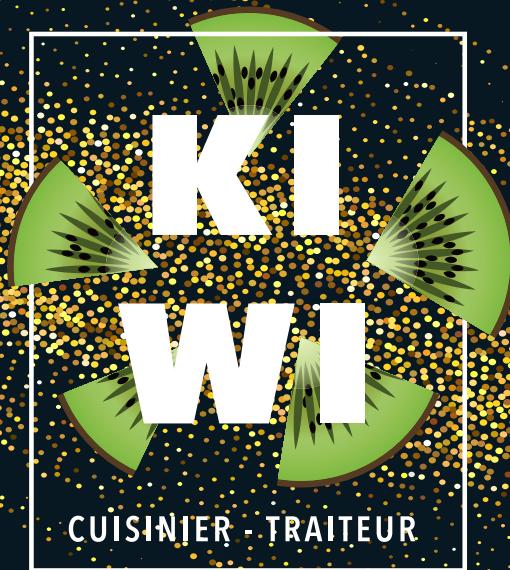


*Festins Gourmands*



*Menu de fêtes 2020*

[www.kiwi-traiteur.fr](http://www.kiwi-traiteur.fr)



# Menus Gourmands

au  
Menu  
ou à la  
Carte

## Menu complet • 32 €

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

### 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 €

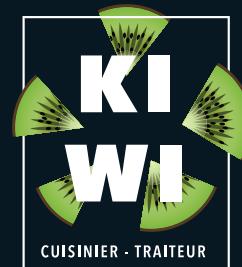
### Desserts

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 faisán  
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  
Morcette 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<sup>er</sup> 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<sup>er</sup> janvier.

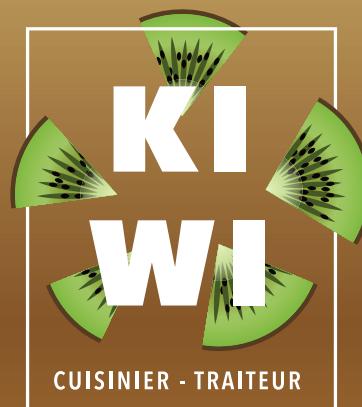
Règlement : Par chèque, espèces ou virement.

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**

