



www.traiteur-coufourier.com

Pour nous contacter : 02.35.30.85.89 / 06.80.08.13.67

ETOILE 21.50€

Trois croquants d'escargot
Délice de saumon en habit de fête
Cuisse de canard aux cèpes sauce forestière
Légumes anciens
Pomme de terre farcie

LUTINS 12.00€

3 petits fours chauds
Crêpe au jambon
Nuggets de poulet
Potatoes

SABOT 21.90€

Trois Paris Brest à la ganache de foie gras
Bavarois d'avocat au tartare de st jacques
Paleron de veau confit sauce vallée d'auge
Flan de légumes
Polenta moelleuse

PÈRE NOEL 23.90€

Trois canelés salés
Cassolette de lotte sauce langoustine
Palet de veau sauce au foin
Pomme de terre farcie
Légumes anciens

CADEAU 23.80€

Trois toasts chauds
Aumônière de volaille
Truite de la mer en crouste de noisette
Flan de légumes
Epeautre aux légumes

SAPIN DE NOEL 26.10€

Trois toasts chauds
Chartreuse de caille
Pavé de bœuf sauce Diane
Champignon farcie
Purée de patates douces à la crème

Pour accompagner vos plats pensez à réserver notre vin qui a été sélectionné par un professionnel et qui complètera avec perfection votre menu.

Bonne dégustation !

Pour une bonne organisation :

Passez vos commandes début décembre !

Apportez vos plats :

- entre le 15 et le 22 décembre !

Avec vos noms sous chaque plat svp ! Merci !

*Tous les plats figurant dans cette couleur sont des nouveautés

Délicieuses fêtes de fin d'année !