



Un Noël avec KB Traiteur

MENU DE NOËL ET JOUR DE L'AN

**Que les fêtes vous apportent
beaucoup d'amour et de joie**

LIVRAISON POSSIBLE - TARIF SUR DEMANDE

**SALUTATIONS CHALEUREUSES
L'ÉQUIPE KB TRAITEUR**

www.kbtraiteur.com

MENU À COMPOSER - 49,00€



Assortiment de 5 pièces cocktails

Bloc de foie gras et son mendiant chocolat / Wrap saumon à la crème d'aneth /
Roulé comté à la crème de truffe / Macaron foie gras / Poulet Tikka

Entrée au choix

Foie gras de canard mi-cuit, chutney de pomme et sa brioche boulangère
**

Gravelax de saumon Label Rouge, vinaigrette passion/poivre Timut et crème
litchi/citron vert
**

Crème de topinambour, Saint-Jacques d'Erquy snackées, poudre de chorizo et noix
grillés

Plat au choix

Chapon aux morilles, légumes d'hiver rôtis et châtaignes glacés
**

Filet de boeuf Rossini, pressé de pomme Pompadour truffé, réduction au Madere
**

Turbot braisé, risotto aux cèpes, beurre d'herbes et citron confits
**

Pavé de biche de Lozere, mousseline de Panais, groseille et sauce grand Veneur

Fromages

Brie à la truffe, tomme de foin et ses fruits secs

Dessert

Buche de Noël

Mousse ultra-vanille, coeur coulant pistache, biscuit aux amandes et son
croustillant praliné-pistache

LES PLUS +



Plateaux de 20 pièces cocktails 35,00€

Bloc de foie gras et son mendiant chocolat / Wrap saumon à la crème d'aneth / Roulé comté à la crème de truffe / Macaron foie gras / Poulet Tikka

Foie gras - 500gr 55,00€

Foie gras d'origine Française mi- cuit

Foie gras - 1000gr 100,00€

Foie gras d'origine Française mi- cuit

Plateaux de 15 pièces cocktails sucrées 30,00€

Dôme chocolat sur sablé / Macaron chocolat-cacahuète / Paris-Brest / Dôme fruits rouges / Tartelette citron

Buche signature 6/8 parts 56,00€

Mousse ultra-vanille, coeur coulant pistache, biscuit aux amandes et son croustillant praliné-pistache

Champagne - Xavier leconte 23,00€

contact@kbtraiteur.com
06.34.26.93.19

Fin des prises de commandes le 20 décembre