



MENU DE NOEL

• COMMANDES AVANT LE 18/12 •

AU 06.71.21.46.93

FETES DE FIN D'ANNÉE

MENU A RETIRER LE 24/12 ET LE 31/12

ENTRE 9H ET 11H



Chol Traiteur

20 ANS D'EXPÉRIENCE À VOS CÔTÉS



ENTRÉE

Terrine de veau et d'escargots
Sauce pistaches

OU

Oeuf parfait, crème de chou-fleur
Chips de lard, tuile de parmesan

PLAT

Filet de Cabillaud lardé, crème de butternut
Huile gourmande, tuile parmesan

OU

Pavé de cerf, sauce grand veneur
Ecrasé de pomme de terre truffé, carottes glacées

DESSERT

Le Litchi : biscuit joconde, confiture framboises,
Croustillant noisettes, mousse litchis

OU

Le Caramel Vanille : dacquoise noisettes,
Croustillant pékans, insert caramel, mousse vanille

**MENU ENTREE/PLAT/DESSERT
AU TARIF DE 39€/PERSONNE**





LE DÉPARTEMENT

ENTRÉE

La terrine du traiteur
à la truffe

PLAT

Canon de volaille, sauce pleurotes
Crèmeux de céleri rôti, poireaux aux Kumquats

DESSERT

Le Cassis

Génoise pain d'épices, croustillant spéculoos,
Insert poires confites et cassis, mousse cassis

**MENU ENTREE/PLAT/DESSERT
AU TARIF DE 28€/PERSONNE**

