

Traiteur

FLEURY

Boucher - Charcutier

LES FORMULES

REPAS DE MARIAGES

MENU ROSE

Entrée froide

Melon au porto & sa chiffonnade de jambon cru

(en saison)

OU

Médaille de foie gras & son chutney de fruits secs

Entrée chaude

Croûte forestière & ses morilles

OU

Aumônière du pêcheur & son coulis d'écrevisse

OU

Filet de flétan à la fondue de poireaux

Les poissons sont accompagnés de Riz safrané

Trou au choix *(nous consulter)*

Plat chaud

Suprême de poulet fermier aux morilles

OU

Carré de veau à la crème de cèpes

OU

Ballotin de canard sauce caramel d'aneth

Légumes *(2 au choix)*

Gratin dauphinois

Haricots verts

Tomates provençales

Endives braisées

Gratin franc-comtois

Plateau de fromages affinés *4 variétés*

Salade verte

Dessert

Entremet au choix

(2 chocolats, fraiser, framboisier, caramel poire, tiramisu)

OU

Vacherin au choix et son coulis

Pain et café

Pièce montée forme cône simple

(3 choux par personne)

+ 3.00 € / pers

+ 3.80 € / pers avec nougatine

+ 4.50 € / pers forme originale

24.40 €
PAR PERSONNE

NOUS CONSULTER POUR D'AUTRES PROPOSITIONS.

POSSIBILITÉ DE TROUVER DU PERSONNEL POUR LE SERVICE.