



Sari FIEVRE TRAITEUR

2 Rue haute - 51230 CORROY

Mob. 06 48 80 66 76 Ou 06 99 26 95 27

Email frederique.fievre@orange.fr

MENU NOEL 2021

ENTREES

Tatin de foie gras de canard, pommes caramélisées

Tourtière de ris de veau

POISSONS

Cassolette de la mer, crevettes et colin

Sauce citronnée, riz

Dos de loup de mer, sauce beurre à l'échalote

Tatin de tomates

PLATS

Caille farcie au foie gras, sauce porto

Flan patate douce et romanesco et poêlée de légumes gourmands

Sauté de marcassin, sauce grand veneur

Poêlée à la St Hubert et gratin pommes de terre aux truffes

FROMAGES ET SALADE

DESSERTS

Buchette citron meringuée praliné

Entremet chocolat craquant

Elaboré par nos soins – ne pas jeter sur la voie publique



RETROUVEZ-NOUS SUR
www.fievretraiteur.fr



TARIF

Entrée + plat + dessert = 27.50€

Entrée + plat + fromages & salade + dessert = 30.50€

Entrée + poisson + plat + dessert = 33.50€

Entrée + poisson + plat + fromages & salade + dessert = 37.50€

MODALITES :

Règlements : chèque ou espèce

Disponible **VENDREDI 24 DECEMBRE** de 11h à 16h

Préciser votre heure de venue et votre téléphone

RESERVATION AVANT LE 17 DECEMBRE 2021

DATE ET SIGNATURE

Bon pour accord

COMMANDE MENU DE NOEL 2021

CHOIX	NOMBRE
<i>Menu à 27.50€ : entrée + plat + dessert</i>	
<i>Menu à 30.50€ : entrée + plat + fromages & salade + dessert</i>	
<i>Menu à 33.50€ : entrée + poisson + plat + dessert</i>	
<i>Menu à 37.50€ : entrée + poisson + plat + fromages & salade + dessert</i>	

Merci de nous indiquer vos choix

	Choix des plats	Nombre commande
ENTREES	<i>Tatin de foie gras de canard, pommes caramélisées</i>	
	<i>Tourtière de ris de veau</i>	
POISSONS	<i>Cassolette de la mer, crevettes et colin sauce citronnée, riz</i>	
	<i>Dos de loup de mer sauce échalote, tatin de tomates</i>	
PLATS	<i>Caille farcie au foie gras, sauce porto flan patate douce et romanesco et poêlée de légumes gourmands</i>	
	<i>Sauté de marcassin, sauce grand veneur, poêlée à la St Hubert et gratin pommes de terre aux truffes</i>	
FROMAGES	<i>Fromages & salade</i>	
DESSERTS	<i>Buchette citron praliné</i>	
	<i>Entremet chocolat croquant</i>	



Sari FIEVRE TRAITEUR

2 Rue haute - 51230 CORROY

Mob. 06 48 80 66 76 Ou 06 99 26 95 27

Email frederique.fievre@orange.fr

MENU ST SYLVESTRE 2021

ENTREES

Terrine de chevreuil aux aïelles en croûte

Feuilleté de St Jacques

POISSONS

Corolle de sole au foie gras, sauce ratafia

Mousseline d'asperges au parmesan

Pavé de turbot sauvage, sauce champagne

Spaghettis à l'encre de seiche

PLATS

Cuisse de canard farcie aux cèpes, sauce à la truffe

Purée de vitelotte et tagliatelles de carottes

Fondant de pintade, sauce forestière

Fagot de haricots et grenailles au sel de Guérande

FROMAGES ET SALADE

DESSERTS

Entremet fruits rouges scintillant

Feuillantine chocolat noisette

Elaboré par nos soins – ne pas jeter sur la voie publique



RETROUVEZ-NOUS SUR
www.fievretraiteur.fr



TARIF

Entrée + plat + dessert = 27.50€

Entrée + plat + fromages & salade + dessert = 30.50€

Entrée + poisson + plat + dessert = 33.50€

Entrée + poisson + plat + fromages & salade + dessert = 37.50€

MODALITES :

Règlements : chèque ou espèce

Disponible, **VENDREDI 31 DECEMBRE** de 11h à 16h

Préciser votre heure de venue et votre téléphone

DATE ET SIGNATURE

Bon pour accord

RESERVATION AVANT LE 24 DECEMBRE 2021

COMMANDE MENU ST SYLVESTRE 2021

CHOIX	NOMBRE
Menu à 27.50€ : entrée + plat + dessert	
Menu à 30.50€ : entrée + plat + fromages & salade + dessert	
Menu à 33.50€ : entrée + poisson + plat + dessert	
Menu à 37.50€ : entrée + poisson + plat + fromages & salade + dessert	

Merci de nous indiquer vos choix

	Choix des plats	Nombre commande
ENTREES	Terrine de chevreuil aux aïelles en croûte	
	Feuilleté de St Jacques	
POISSONS	Corolle de sole au foie gras sauce ratafia, mousseline d'asperges au parmesan	
	Pavé de turbot sauvage sauce champagne, spaghettis à l'encre de seiche	
PLATS	Cuisse de canard sauce à la truffe, purée de vitelotte et tagliatelles de carottes	
	Fondant de pintade sauce forestière, fagot de haricots et grenailles	
FROMAGES	Fromages & salade	
DESSERTS	Entremet fruits rouges scintillant	
	feuillantine chocolat noisette	