



# Traiteur Lallemand

*Maître Artisan*

## LUNCHS DINATOIRES

à Emporter pour les Fêtes 2010-2011



### Lunch Prestige (Formule pour 10 Personnes)

**320,00 €**

\* *Sucettes de Foie Gras :*

« Sésame, Pavot et Praliné Rose »

\* *Mini Cakes Maison :*

« Marrons et Noix surmonté de Magret de Canard et pipette de Velouté de Potiron »

« Chorizo et Brochette de Tomate Cerise »

\* *Dés de Gravlox de Saumon Mariné et Fleurette Citron Vodka*

\* *Méli-mélo de Verrines :*

« Panacotta de Crustacés aux Gambas et Chips de Campagne »

« Pétoncles et Légumes confits au Jus d'Herbes »

« Mousse légère de Petits Pois, Chantilly de Lard fumé et Moules en Persillade »

\* *Carpaccio de Bœuf en Cuillère Chinoise*

\* *Sauté de Filet de Poulet au Poivre de Sichuan et Cacahuètes*

\* *Manchon de Chapon rôti*

\* *Crique de Pomme de Terre et Chips de Betteraves*

\* *Mini Omelette aux Cèpes*

\* *Macaron Poivron Tomate au Piment d'Espelette*

\* *Plateau de Fromages affinés*

« Roquefort, Pélardon et Cantal » et Pains de Campagne

\* *Gâteaux de Soirée :*

« Délice Passion Ananas, Tarte Ganache Framboise, Chou Chantilly, Amandine... »

\* *Mendiant*



### Lunch Dînatoire (Formule pour 10 Personnes)

**220,00 €**

\* *Foie Gras de Canard, Chutney de Figues sur Cake aux Epices*

\* *Brochettes Fantaisies piquées sur Légumes de Saison*

\* *Moules en Tourteau à l'Occitane*

\* *Gravlox de Saumon Mariné et Fleurette Citron Vodka*

\* *Cake de Crustacés, Chair de Langouste et Pipette à l'Américaine*

\* *Sauté de Porc au Caramel*

\* *Sucette de Chèvre au Miel et Amandes Grillées*

\* *Verrinse Sucrées :*

« Passion Ananas Noix de Coco, Panacotta de Caramel Beurre Salé, Chocolat Framboise »

SARL LALLEMAND - Domaine de l'Argentière - 34290 Montblanc

Tél. : 04.67.98.59.64

Fax : 04.67.98.59.02

traiteur.lallemand@wanadoo.fr

www.traiteur-largentiere.com