



Carte Traiteur Fêtes 2017 »

LES TISONS

Restaurant- Réceptions-Traiteur-Evènementiel

3 rue du 8 mai 1945 - 80690 Ailly-le-Haut-Clocher

Tél : 03.22.28.27.27

www.lestisons.fr

POUR NOEL uniquement !!!

A retirer le 24 décembre avant 13 h

Commande à passer avant le 22 décembre 2017

Assortiment de 4 mises en bouche : 3.90 €

Entrées

Terrine de Foie Gras mi-cuit : 90 €/ kg

Foie Gras poêlé aux éclats de dragées et myrtilles : 12.50 €

Foie Gras mi-cuit chutney de figues : 10 €

Foie Gras mi-cuit confit de pommes échalotes : 10 €

Foie Gras mi-cuit dans sa pomme rôtie : 11.20 €

Cassolette de Saint-Jacques et Gambas, Crème d'Aneth : 9 €

Ris de Veau aux Chanterelles, caramel de balsamique : 11 €

Queue de Homard en soufflé, sauce Armoricaïne : 10.90 €

Plats

Filet de Bœuf crème de morilles : 15.50 €

Pavé de Veau sauce Curnonsky (au foie gras et truffes) : 13.50 €

Souris d'Agneau de 7 h à l'ail confit et romarin : 12.50 €

Filet de Bar crème de Potiron : 11.30 €

Noix de St Jacques crème Echalotes : 14 €

Boudin Blanc Tatin d'Echalotes confit et pommes : 10.20 €

Accompagnement

VIANDE : Purée de pommes de terre au foie gras et noisette

Champignons de saison

POISSON : Risotto et fondue de poireaux

Fromage

Brochette de Fromages affinés (Comté, Chèvre cendré et Maroilles) et mesclun de salade : 3.00 €/ pers

Plateau de Fromages affinés pour 10 personnes

(chèvre comté Maroilles Chaource) sans salade : 30 €

Dessert

Cadeau de Noël moussoux : 6.70 €

POUR LE REVEILLON DU 31 uniquement !!!

A retirer le 31 décembre de 15 h à 17 h

Commande à passer avant le 28 décembre 2017

Menu complet à 60 Euros

Velouté de la Comtesse à la Truffe Blanche (mise en bouche)

Foie Gras poché aux fruits rouges

Le Homard dans son habit festif

Filet de bœuf, pommes de terre fondantes au foie gras, crème d'échalotes au cognac

Assortiment de nos régions

Dessert de l'An Neuf