

DUPAS

TRAITEUR

76 Route des Taillades 84440 ROBION
Tél. : 04.90.76.63.65 - Courriel : dupas.traiteur@orange.fr

**Votre artisan local vous propose sa carte Pour Les Fêtes 2021
Sur Commande (minimum 4 personnes pour le même article)**

Les Apéritifs

PRIX AU PLATEAU

Bouchées froides

- Assortiment De Toasts Froids (20 Unités).....18 €
(chèvre thym, endives anchois, , cœur de palmier, pan bagnat, , asperge saumon)
- Assortiment Verrines 24 Unités.....22 €
(Tartare De Saumon mangue et citron vert, Betteraves fromage ail et fines herbes, Émulsion cépes petits lardons, courgette au crabe)
- Pain d'épice foie gras confiture de figue (16 unités)16 €
- Mini burger au magret de canard fumé (15 unités).....28.50 €

Bouchées tièdes

- Assortiments petits fours (mini quiche, mini pizza, feuilleté saucisse, feuilleté tapenade, chou emmental) 20 unités..... 14 €
- Mini-Brochettes Coquilles Saint jacques et gambas (12 unités)..... 23 €

Les Entrées

PRIX/ PERSONNE

- ½ Langouste En Bellevue, Blinis Au Saumon Fumé.....19 €
- Découverte Foie Gras : crème brûlée au foie gras, mouillette de pain d'épices, toast de Foie Gras Maison Aumônière aux Pommes déglacées au vinaigre balsamique , mesclun.....14 €
- Homard En Bellevue, Blinis Au Saumon Fumé.....16 €
- Risotto revisité aux Queues D'écrevisses et Girolles petit jus corsé, Tuile Parmesan10 €

Les Plats et leurs accompagnements PRIX/PERSONNE

Civet De Cerf.....8.50 €
Lotte A L'armoricaine.....13 €
Suprême De Pintade Au Foie Gras10 €
Becquet d'agneau confit au miel et au gingembre.....14 €

- **Accompagnement (en prévoir 2 pour accompagner les viandes)**

Ecrasé de pomme de terre aux cépes.....3.50 €
Timbale de riz aux petits légumes.....2.50 €
Duo de butternut et panais.....3.50 €
Risotto d'épeautre aux champignons.....3.50 €

Les Gourmandises

Bûche De Noël Pâtissière pour 6 personnes (Parfums : caramel beurre salé)....19 € la bûche
Entremet tout chocolat.....4 € la portion
Gâteau De Soirée18 € le plateau de 15
(Forêt noire, palet framboise, baba mandarine, tartelette chocolat caramel, bijou crème marron chantilly)
Assortiment De 24 Verrines.....27 € les 24
(pannacotta fruit exotique, chocolat liégeois, mascarpone framboise, crème citron sablé meringue)

MENUS DE FETES

MENU 1 au prix de 36 €

Homard en Bellevue, blini au saumon fumé

Suprême de pintade au foie gras
Duo de butternut et panais
Écrasé de pomme de terre aux cèpes

Gâteaux de soirée (3 par personne)
Ou
Buche de Noël

MENU 2 au prix de 33 €

Crème Brulée Au Foie Gras, Mouillette De Pain D'épices, Toast De Foie Gras, Aumônière Aux
Pommes Déglacées Au Vinaigre Balsamique , Mesclun

Lotte A l'armoricaine
Timbale de riz aux petits légumes

Gâteaux de soirée (3 par personne)
Ou
Buche de Noël

MENU 3 au prix de 43 €

Crème Brulée Au Foie Gras, Mouillette De Pain D'épices, Toast Foie Gras, Aumônière Aux Pommes
déglacées au vinaigre balsamique , mesclun

Risotto revisité aux Queues D'écrevisses et Girolles petit jus corsé, Tuile Parmesan

Civet De Cerf
Duo de butternut et panais
Écrasé de pomme de terre aux cèpes

Gâteaux de soirée (3 par personne) OU Bûche de Noël

