

# Vos Menus de Fêtes



**NEIV BONARIC TRAITEUR**  
*Vous propose*

## **Menus emportés 30,00 € / Pers**

**Au choix dans la carte :**

Une entrée  
Un plat poisson **ou** un plat viande  
Un dessert.

## **Menus emportés 35,00 € / Pers**

**Au choix au choix dans la carte :**

Une entrée  
Un plat poisson  
Un plat viande  
Un dessert.



## **CARTE**

### **ENTREES**

Foie gras tradition, mi cuit truffe noire armagnac  
Gâteau au foie gras, ris de veau et morilles, un jus au muscat  
Foie gras mi cuit mariné floc de Gascogne et piment d'Espelette

Salade de coques, St Jacques, Gambas et légumes croquants,  
Vinaigrette de langoustine aux agrumes

### **POISSONS**

Blanquette de lotte, gambas moules et petits légumes, fumé crémé au curcuma  
Mousse de homard sur son filet de St Pierre, Jus de Homard au chardonnay  
Tartelette au St Jacques, lotte et Gambas, fumet d'huitres crémé tout gratiné

### **VIANDES ET ACCOMPAGNEMENTS**

Chapon Mijoté dans sa sauce foie gras, truffe et muscat  
Pavé de veau, cœur foie gras au morille, jus des cuissons crémé au Banyuls  
Civet de chevreuil maison

Lazagnettes aux cèpes et poêlée de légumes d'automne

### **L'ASSIETTE Du GOURMAND**

Le sablé chocolat framboise : une compotée framboise coulée sur un crémeux chocolat, le tout posé sur crumble chocolat, crème anglaise.

Allumette chocolat noix de pécan et caramel beurre salé : Un crémeux caramel au beurre salé, un croquant à la noix de pécan et une bavaroise au chocolat amer sur biscuit Joconde au café, finition avec glaçage chocolat au lait.



**Réservations:** ☎ 04.67.38.17.10 ou 06.81.39.57.53 Rue St Baulery 34360 Cebazan  
Mail : bonaricmichel@wanadoo.fr

**Dates limites:** Lundi 21 Décembre 2020 / Samedi 28 Décembre 2020