

JARDINS & SAVEURS

VOS MENUS DE FETES



JARDINS

&

SAVEURS

Traiteur événementiel

COCKTAIL DE REVEILLON

LES PIECES SALEES FROIDES / 2,90€

Foie gras confit aux fruits secs à la gelée de groseille

Saint Jacques snackée à la purée de céleri rave aux noisettes et caramel de betterave

Sablé au caviar d'aubergine aux pickles de légumes et copeaux de noix de Bigorre

Royal de butternut, Marennes d'Oléron pochée à la cardamome

Blinis de haricots Tarbais, rosace de jambon de canard, mousseline de panais

Mini poireau en vinaigrette, œuf de caille mollé et frit au parmesan

Mini pain italien à l'estragon, salade de chapon truffé et poêlée de cerfeuil tubéreux

Tataki de thon et salade de wakamé

Crème de chou fleur au crabe et mangue « en trompe l'œil »

LES PIECES SALEES CHAUDES / 3,30€

Pigeon rôti au foin et son foie gras, purée de pois maraîchers et mini légumes glacés

Paupiette en habit vert au homard et farce fine de gambas, shitaké poêlé, beurre blanc au citron vert

Pavé de turbo en écaille de chorizo, chou kale aux cèpes et réduction de jus de volaille

Ris de veau braisé façon grand-mère, purée de pommes de terre ratte à la truffe

Croustillant d'escargots au chou vert et crémeux de persil plat

LES PIECES SUCREES / 2,90€

« Éclaire-moi d'or », nougat nuts et nocciolata premium, mousse chocolat noisette

Cristal sauté de poires et racine de réglisse, crumble et chantilly, Arlette au cacao

Entremets riz soufflé et bavaroise expresso, ganache à la crème de whisky

« KDO coller serrer », crémeux mangue épicée et ganache montée chocolat au lait

MENU DE REVEILLON

LES ENTREES

Stick de saumon fumé, rémoulade de granny smith, caviar de hareng et crème de vodka acidulée

15,00€

Foie gras de canard mi-cuit, miroir cramberries et Jurançon doux, tube de pain croustillant

16,50€

LES PLATS

Dos de bar planché, salsifis au beurre parfumé et châtaignes rôties, jus de viande au parfum de truffes

19,00€

Canon de quasi de veau cuit au sautoir, mousseline de céleri rave et cromesquis des sous-bois, réduction de sucs déglacés et épices douces

20,50€

LES DESSERTS

Bûchette quatre-quarts à la banane, croustillant chocolat noir et ganache montée au caramel

9,00€

Entremets citron vert et crémeux au maracuja, sablé reconstitué aux fruits de la passion et dacquoise aux zestes de lime

9,00€



Contact commandes

05 62 36 09 09 (Pau & Tarbes)

05 59 43 95 70 (Pays Basque)

Modalités de commande

Les prix de vente s'entendent TTC (TVA à 10% incluse)

Minimum de commande : 2 personnes.

Vos commandes

Pour des raisons logistiques,

la limite des commandes pour le mardi 24 Décembre est arrêtée au jeudi 19 Décembre 2019.

La limite des commandes pour le mardi 31 Décembre est arrêtée au jeudi 26 Décembre 2019.

Retrait des commandes

Chemin Saint Frai à **Séméac**

Hippodrome de Pau, 462 Boulevard du Cami Salié à **Pau**

1 rue Champ Lacombe à **Biarritz**

Les 24 et 31 Décembre de 15 h 00 à 17 h 00.

Modalités

Les commandes seront accompagnées de consignes de réchauffe émanant de notre chef de production.

Ces dernières sont à respecter au maximum afin de conserver le goût, la température et la texture des produits.

Règlement

Un acompte de 70 % sera demandé lors de la commande et le règlement s'effectuera au retrait de la commande (chèque, carte bancaire, espèces).

Consigne pour matériel

Une caution matérielle par chèque (Non encaissé) sera demandée à notre aimable clientèle au moment du paiement à hauteur de 10,00 € par personne en contrepartie des contenants et autres produits non jetables. Elle sera rendue au jour du retour dudit matériel si ce dernier est en nombre équivalent à la remise.

Dans le cas où le matériel ne serait pas restitué nous encaisserions la caution à la date du 31 Janvier 2020.

