

Carte traiteur Fêtes 2024

Le Salé

Gravlax de Saumon Label Rouge : 10€ les 100g

Foie gras : 35€ les 250g / 70€ les 500g

Caviar Baeri : 35€ les 30g / 55€ les 50g / 105€ les 100g

Pâté en croûte Foie gras, Canard, Cochon et Veau : à la tranche (env. 150g), 70€ le kg

Suprême de volaille jaune de Normandie, farce fine à la Truffe, sauce suprême : 16€ pièce

Suprême de volaille jaune de Normandie, Marrons, Champignons, sauce suprême : 13€ pièce

Tourte feuilletée de Pommes de terre fondantes : 15€ 2 pers. / 30€ 4 pers.

Brie de Meaux Truffé: 10€ les 100g

Le Sucré

Pain d'épices : 700g - 14€ l'unité

Nos Bûches : 21€ 4 parts / 38€ 8 parts / 50€ 12 parts

- **L'Exotique** : Biscuit dacquoise et mousse Noix de Coco, insert et glaçage Ananas
- **La Royale** : Biscuit Joconde Cacao, croustillant feuillantine praliné, mousse Chocolat noir, insert Chocolat au lait, pulvérisation Chocolat noir
- **La "Paris-Brest"** : Sablé breton Cacao, choux craquelin, crème mousseline praliné
- **La "Saint-Honoré"** : Feuilletage caramélisé, choux glacés Caramel garnis de crème pâtissière Vanille, Chantilly Vanille

Les Vins

Blanc - Chablis Vieilles Vignes - Domaine Gautheron : 20€ la bouteille de 75cl

Rouge - Ladoix - Domaine Chevalier : 32€ la bouteille de 75cl

Champagne Tellier Extra Brut « Les Massales » : 40€ la bouteille de 75cl

Champagne Ruinart Brut : 52€ la bouteille de 75cl

Commande 72h à l'avance minimum - Tarifs TTC

06 23 85 47 02 - contact@amarelle.fr - CB uniquement

Retrait sur RDV au laboratoire Amarelle jusqu'au 24/12 et le 31/12

21 rue du Petit Fief 91700 Ste Geneviève des Bois

Amarelle ❁

LE PLONGEOIR
BISTRO RESTO DETENTE
D'EN FACE