

Traiteur DENIS

SARL Bretagne de nos rêves

Repas - Cocktails - Desserts- Spécialités pâtisserie caramel fleur de sel

Z.A. LE GUÉ - 72340 RUILLE SUR LOIR
TEL : 02.43.44.17.60 - TEL : 06 13 04 30 43
site internet : www.traiteur-denis.fr
E-mail : traiteurdenis@orange.fr
R.C.S LE MANS 790 508 220 - APE 5621Z

Dîner 1

LES PLATS

Parmentier de canard aux noisettes et pommes vitelottes

ou Moelleux de volaille au chorizo et basilic

ou Filets de cailles rôtis au miel et sauce porto

ou Dos de cabillaud mousseline citron basilic

ou Filet de rumsteak sauce girolles

ou Filet mignon aux citrons confits

Ces plats sont accompagnés d' un « Pressé de légumes anciens » (fèves, navets jaunes, pommes de terre vitelottes, patates douces) et d'un « Gratin dauphinois » individuel

LE FROMAGE

Plateau de 4 fromages affinés

(Brie de Meaux, Comté, Pont l'Évêque, Sainte Maure de Touraine)

ou Tatin de pomme au camembert et thym

ou Tarte Arlésienne au Sainte Maure de Touraine

Salade

LES DESSERTS

Assiette gourmande (4 gâteaux)

Brunoise de fruits à la menthe, Caramel et fleur de sel de Guérande, Tartelette aux noix et caramel suisse, Cheesecake clémentine-basilic, Macaron, Moelleux chocolat cœur noisette, Moelleux au chocolat, Suprême d'oranges au Cointreau et menthe, Tartare de fraises aux 5 baies et crème de balsamique, Tartelette framboise, Tartelette citron meringuée, Tiramisu framboise et rose, Chocolat amer truffé, Fraisier, Framboisier, Gourmandise pistache-mandarine.

ou

Dessert unique

Framboisier, Fraisier, Feuillantine chocolat, Tarte framboises et copeaux chocolat blanc...

Café et son petit chocolat

Sur demande, le dîner peut également proposer un amuse-bouche ou une entrée