

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 2

LES PLATS

Filet de rumsteck aux morilles
ou Confit de canard (+ 2€)
ou Suprême de pintadeau à la dijonnaise
ou Magret de canard sauce griottes ou poivre noir
ou Paleron de veau à l'abricot (+2€)
ou Dos de cabillaud pâte de curry

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
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 et thé à la menthe, Caramel et fleur de sel de Guérande, Tartelette aux noix et caramel suisse, Cheese-cake clémentine-basilic, Macaron, Moelleux 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, Pistache-mandarine.

ou

Dessert unique

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

Café et son petit chocolat

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