



Tél./Fax : 04 66 47 34 76 - E-mail : traiteur-les-griottes@orange.fr

ENTREES :

- Assortiment de crudités (à définir) :
- Assortiment de charcuteries (à définir):
-
- Galantine de volaille et sa confiture de « gratte cul » en verrine :
- Terrine de volaille au foie gras de canard, chutney de figues en verrine :
- Terrine de lentilles aux pommes et foie gras de canard, confit d'oignons en verrine :
- Tranche de foie gras de canard et sa compote de rhubarbe et fraise en verrine :
- Tranche de foie gras de canard, pomme cuite au four garnie de petits fruits :
- Tranche de foie gras de canard, confit de vin blanc safrané aux petits fruits secs :
-
- Dame de saumon Bellevue :
-
-
- Bouchée feuilleté aux poissons :
- Bouchée feuilleté aux ris de veau aux morilles et armagnac :
- Noix de St Jacques en croute :
- Coquilles de poissons gruyère ou chapelure :
-
- Jalousie jambon :
- Jalousie aux poissons :
- Feuilleté poires et roquefort :
-
- Salade au cantal et ses lamelles de jambon de pays :
- Salade aux magrets de canard fumés :

Lot le Vialaret – Route de Charpal 48700 Rieutort de Randon
Tel/Fax: 04.66.47.34.76. @mail: traiteur-les-griottes@orange.fr

N° Agrément: FR 48-127-031 CE

SERVICE TRAITEUR – RECEPTIONS – EVENEMENTIELS – COLLECTIVITES – LOCATION VAISSELLE

www.traiteur-lozere.com