

Carte Traiteur **Noël**

/ Plateau de mise en bouche 5 pièces/pers. 7,50€/pers.
(Verrines, canapés, feuilletés)

/ Terrine de foie gras de canard 9,90€ les 100g

/ Saumon fumé au bois de hêtre 4,20€ les 100g

/ Pâté en croûte 3,50€/pers
(Minimum 6 pers.)

MENU

25€
par personne

Terrine de truite en persillade
sur salade et crudités

Suprême de volaille à la forestière
Gratin de pommes de terre
et légumes d'hiver

Bûche classique au choix
Supplément de 1€ pour une bûche originale
(voir au dos)

MENU

29€
par personne

Ballotine de volaille à l'anis
Salade d'endives carmine

Rôti de saumon
en croûte d'herbes
Risotto crémeux
et légumes d'hiver

Bûche originale au choix
(voir au dos)

Pour vos plateaux de fromages,
n'hésitez pas à contacter notre partenaire
La crèmerie des Remparts
37 rue Diderot - Langres - 09 81 08 76 84

Menus disponibles entre le 15 et 31 décembre
Les bûches ne sont pas vendues en part individuelle.
Commande 5 jours avant la date de retrait.



Commande au **03 25 55 57 58**



Place Jenson
52200 Langres

www.ateliertraiteur52.fr

