MENU DE FÊTES

Mises en bouche

HUÎTRE EN GELÉE

ou

CRÉMEUX DE PANAIS TRUFFÉ

ou

VERRINE DE SAUMON GRAVLAX, POMME GRANNY SMITH & FROMAGE FRAIS

ou

FOIE GRAS, CONFIT DE POMMES & PAIN D'ÉPICES

Entrées

TATAKI DE THON, SALADE CROQUANTE ASIATIQUE

ou

FOIE GRAS MI-CUIT, DÉCLINAISON DE POIRES

ou

ŒUF MIMOSA À LA TRUFFE, TUILE DE PARMESAN & ÉCLATS DE JAMBON CROUSTILLANT

Plats

RISOTTO CRÉMEUX AU CÉLERI, COURGE RÔTIE & POÊLÉE DE CHAMPIGNONS SAUVAGES

ou

SUPRÊME DE CHAPON FARCI AUX MARRONS
PRESSÉ DE POMMES DE TERRE, SAUCE AUX MORILLES & LÉGUMES GLACÉS

ou

DÉLICATE BALLOTINE DE SAUMON & SAINT-JACQUES
TAGLIATELLES À L'ENCRE DE SEICHE & SAUCE AUX ÉCREVISSES

Plat "Coup de Coeur"

SUPPLÉMENT +3 €

***RAVIOLES DE RIS DE VEAU, LÉGUMES GLACÉS**
CRÈME ONCTUEUSE DE FOIE GRAS

32.00 € PAR PERSONNE

LES OPTIONS

Foie Gras mi-cuit 500 G

IGP PÉRIGORD AU MONBAZILLAC - PRODUIT DANS NOTRE LABORATOIRE

64.00 €

Plateau de 20 canapés festifs

22.00 €

Bûches et desserts de fêtes

Dates limites de commandes

16/12/26 POUR LES 24 & 25/12/2026 - 23/12/26 POUR LES 31/12/26 & LE 01/01/27

Retraits des commandes

FOURNIL DE LA CITÉ À PÉRIGUEUX
PÉRIGORD TRAITEUR À SAINT-LAURENT-SUR-MANOIRE

CONTACT : 05 53 06 00 64 - CONTACT@PERIGORD-TRAITEUR.FR