



NEC
TRAITEUR

CARTE DE PÂQUES

À RÉSERVER AU PLUS TARD
LE MARDI 15 AVRIL
À RÉCUPÉRER LE SAMEDI 19 AVRIL

APÉRITIFS

PLATEAU 15 PIÈCES COCKTAIL	28,00
PLATEAU 25 PIÈCES COCKTAIL	42,00
PLATEAU 35 PIÈCES COCKTAIL	58,00
Œuf de Caille marbré, Pesto d'Avocat Mousse d'Asperge confit d'Échalote et Sablé au Comté Tartelette Radis et Fromage Frais au Curry Choux aux Herbes, Chèvre et Saumon Fumé Tartare de Boeuf	
GOUGÈRE	0,60
CROUSTADE D'ESCARGOT	2,00
PETIT PAIN SURPRISE	40,00
GRAND PAIN SURPRISE	50,00

ENTRÉES

PÂTÉ CROÛTE DE LA FERME DE LUSIGNAT	6,50
CANNELLONI DE TARTARE DE BOEUF	9,50
CRÉMEUX D'ASPERGE FRAIS, ŒUF POCHÉ, NOISETTES TORRÉFIÉES	9,50

POISSONS

FILET DE LIMANDE RÔTI AU CITRON	11,00
AILE DE RAIE EN TAJINE	12,00
PAVÉ DE TRUITE AUX AMANDES ÉLEVÉE EN AQUACULTURE	13,00

VIANDES

MAGRET DE CANARD DU PÉRIGORD  **12,50**
SNACKÉ, SAUCE AU PORTO

PICANHA DE VEAU BLANC FRANÇAIS CUIT **14,50**
BASSE TEMPÉRATURE, JUS RÉDUIT

GIGOT D'AGNEAU CUISSON DE 7 HEURES **18,00**

ACCOMPAGNEMENTS

GRATIN DAUPHINOIS **4,00**

CASSOLETTE DE LÉGUMES PRINTANIER **4,00**

MOELLEUX À LA CAROTTE **4,00**

DESSERTS

FRAISIER **4,50**

Biscuit Financier, Croustillant Chocolat Blanc, Comptée
Fraise, Crème Diplomate

COOKIES **4,50**

Cookies aux Pépites de Chocolat, Ganache Montée Vanille, Biscuit
Madeleine, Caramel Onctueux

CHOCO-NOISETTE **4,50**

Brownie, Praliné, Mousse Nutella

MENU 1

PÂTÉ CROÛTE DE LA FERME DE LUSIGNAT

.....

GIGOT D'AGNEAU CUISSON DE 7 HEURES

GRATIN DAUPHINOIS ET SA
CASSOLETTE DE LÉGUMES PRINTANIER

.....

DESSERT AU CHOIX

33€

MENU 2

CANNELLONI DE TARTARE DE BOEUF

.....

FILET DE LIMANDE RÔTI AU CITRON

.....

MAGRET DE CANARD DU PÉRIGORD 
SNACKÉ, SAUCE AU PORTO

GRATIN DAUPHINOIS ET
MOELLEUX À LA CAROTTE

.....

DESSERT AU CHOIX

40€