

# Proposition de menu pour le service traiteur de L'Axel pour le 24 et 31 décembre 2018

**Foie gras** - 500g (4/6 personnes) **75€** - 800g (6/8 personnes) **120€**

**Saumon fumé** - 800g (6/8 personnes) **70€**

**Caviar Pétrossian** La boîte de 30g/**60€**

## ***Les 6 pièces pour l'apéritif 14€/personne***

- Gougère à la crème de béchamel et lard fumé
- Verrine de tartare de Saint-Jacques, rémoulade de topinambour
- Croque-monsieur au comté et parfum de truffe
- Tartelette de Saumon fumé et crème de caviar
- Baguette tomate/ail et jambon Pata negra
- Toast de foie gras, betterave et noisettes

## ***Les entrées***

- 8 huîtres Gillardeau n°3, échalotes et vinaigrette au yuzu **16€/pers**
- Pressé de foie gras maison au hadock fumé associé à la pomme granny smith **20€/pers**
- Saumon fumé par nos soins et sa crème de citron vert **18€/pers**

## ***Les plats ( Livré en cocotte prêt à être réchauffer )***

- Ballottine de poularde farcie aux champignons, sauce truffée, mini légumes et cerfeuil tubéreux **35€/pers**
- Pigeon en cocotte, sauce aux aïelles, compotée d'oignons, marrons et écrasé de pomme de terre **40€/pers**
- Homard entier cuit dans une sauce à la citronnelle, accompagné de légumes de saison, panais et salsifis. **45€/pers**