



Plats de fêtes

à emporter

3 rue pasteur, Briançon

Foie Gras entier mi-cuit "Maison" IGP Sud Ouest

Traditionnel "4 épices"
Foie Gras aux figues
Foie Gras au Chorizo Ibérico

40.00€ / lobe de 550 gr

Plats

Le canon d'agneau & son jus court truffé
Ecrasé de topinambour, fagot d'asperges lardé

22.00€

Chapon farci aux morilles, sauce aux morilles
Ecrasé de patate douce & embeurré de fèves

21.00€

Ballotine de volaille aux cèpes, écrasé de
pommes de terre & céleri

18.00€

Filet de Bar, sauce au
Noilly & petits légumes

19.00€

Téléphone au 06.13.82.24.12

Commande avant le mardi 17 décembre

www.traiteur-lavachenoire.com



Menu de Noël

38€/pers

à emporter ou à livrer



3 rue pasteur, Briançon

Entrées au choix :

Confit de canard et son foie gras en pastilla

Ou

Oeuf cocotte à la truite fumée de Châteauroux

Plats au choix :

Le canon d'agneau & son jus court truffé
Ecrasé de topinambour, fagot d'asperges lardé

Ou

Chapon farci aux morilles, sauce aux morilles
Ecrasé de patate douce & embeurré de fèves

Bûchettes au choix :

Rocher Blanc

Biscuit, croquant pistache,
compotée de griottes, mousse chocolat blanc aromatisé
vanille & fève de Tonka, glaçage rocher amande

Ou

Citron-Coco
Biscuit nature punché citron,
croquant coco, crémeux citron vert & mousse citron

Téléphone au 06.13.82.24.12

Commande avant le mardi 17 décembre

www.traiteur-lavachenoire.com



Menu de la Saint Sylvestre

56€/pers

à emporter ou à livrer



3 rue pasteur, Briançon

Amuse-bouche au choix :

Sphère de Gambas & lait de Coco au Curry

Ou

Mini crème brûlée au foie gras, finger toast de pain d'épices

Entrées froides au choix :

Foie Gras Mi-Cuit aux 4 épices & ses Chutneys

Ou

Tataki de thon aux deux sésames, sauce Ponzu

Entrées chaudes au choix :

Cocotte de Noix de Saint Jacques sur lit de poireaux

Ou

Magret de caille, sauce au miel d'ici & lingot de polenta

Plats au choix :

Filet de Bœuf « Châteaubriand », sauce aux Morilles
Ecrasé de pommes de terre Vitelottes & Embeurré de fèves

Ou

Médailon de lotte en bisque de homard, petits légumes croquants

Desserts au choix :

Le Caraïbe

Biscuit passion, croustillant caramel fleur de sel, compotée de mangue
& mousse passion

Ou

Le Choco-Framboise

Biscuit chocolat, croquant praliné feuillantine & mousse chocolat noir

Téléphone au 06.13.82.24.12

Commande avant le mercredi 24 décembre

www.traiteur-lavachenoire.com