FAB

TRAITEUR EVENT



LE MENU DE NOËL



L'ENTREE



LE REPAS



LES PLANCHES



LE DESSERT



LES BOISSONS

L'ENTRÉE

76€/plateau

BOUCHÉES SALÉES

Bouchon au Comté affiné, cœur moelleux

Tatin aux Oignons confits et caramélisés

Foie gras fondant sur pain d'épices moelleux

Saint-Jacques snackée, mangue fraîche

Gambas marinée, crème citronnée, blinis moelleux

Tartare de Boeuf finement assaisonné, oignons croquants

soit 2,11€/bouchée ttc



LE REPAS

25€/personne

LA VIANDE

Magret de canard, sauce aux morilles

Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive & légumes rôtis

LA VIANDE

Butternut rôti, sirop d'érable & noisettes torréfiées

Champignons & légumes rôtis

LA VIANDE

Dos de cabillaud rôti, sauce beurre blanc citronnée

Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive & légumes rôtis



LES PLANCHES

SAUMON GRAVLAX
45€/80€ le plateau

Saumon Gravlax, Anis vert, Aneth & Baies Roses

(500gr/planche (45€) ou 1kg/planche (80€) blinis, crème d'Aneth)

CHARCUTERIE
7€/personne

Assortiment de charcuteries séléctionné par FAB

(30g / personne, fruits secs, grissini)

FROMAGE
7€/personne

Assortiment de fromages séléctionné par FAB

(60g / personne, fruits secs, grissini, miel, confiture)

PAIN D'ÉPICES
12€/pièce



LE DESSERT

76€/plateau

MIGNARDISES SUCRÉES

Madeleine à la Vanille craquante

Tarte Pop-corn croustillant, chocolat intense & caramel

Cake moelleux aux notes d’amande et de fleur d’oranger.

Crème citron sur fond de tartelette croustillant.

Gâteau au Pommes, façon crumble

Pain d’épices, mousse vanillée et orange confite.

soit 2,11€/bouchée ttc



LES BOISSONS

VIN BLANC

15€ • **Gourmandises,** Domaine de Montine

19€ • **Bourgogne Tonnerre Les Joudres,** Alexandre Fefeu

VIN ROUGE

15€ • **Côtes du Rhone Caprices,** Domaine de Montine

19€ • **Bourgogne Côtes d'Auxerre,** Alexandre Fefeu

EFFERVESCENT

35€ • **Champagne, Épernay,** Veuve Pelletier

25€ • **Crémant de Bourgogne Brut Nature,** Alexandre Fefeu



COMMANDER



Commandes ouvertes jusqu'au 20 décembre
sur notre site ou par mail

Retrait le 24 décembre, de 12h à 18h à Lyon 9

Règlement par virement bancaire

Tous les prix indiqués sont TTC.

www.fabevent.fr/commande