Chlo & saveurs

TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL

Noël 2026

Entrées

Foie gras de canard maison, chutney pommes coing	12,50 €
Saumon gravlax, baies roses et aneth, crème citronnée et blinis maison	12,50 €
Langoustines x6 mayonnaise maison au citron et herbes fraîches	12,50 €
Tarte fine aux oignons confits, chèvre et magret de canard fumé	9,00 €
Velouté de butternut, châtaignes et éclats de noisettes	8,50 €

Plats

Suprême de volaille, crème aux morilles et pommes dauphines	15,50 €
Joue de porc au cidre, écrasé de pommes de terre et carottes rôties au miel et au thym	13,50 €
Poisson sauce champagne, poêlée de légumes d'hiver	16,50 €
Ravioles aux champignons, crème de parmesan et légumes d'hiver	15,00 €

Desserts

Pavlova exotique, ganache chocolat blanc vanille et fruits frais	6,50 €
Bûche chocolat praliné, 4/6 ou 6/8 personnes	30 € / 40 €

Bouchées box apéro — 5 bouchées — 15 €

- Feuilleté boudin noir et compotée d'oignons
- Chou salé, crème mascarpone au jambon cru et noix
- Mini tartelette, mousse de saumon fumé
- Mini samossa de canard confit et pommes fondantes
- Bouchée de patate douce rôtie, chèvre et noisettes