



Menu de Fêtes

2024

Livraison offerte dès 200 € d'achat

A emporter / A livrer

Rousseau Traiteur

A partir de **35 €**

Amuses bouche/Entrée/Plat

Petit Plus : Plateau Mini Burger & Hot Dog : 90 € (40 pièces)

Menu Plaisir

AMUSES BOUCHE (8 € les 4 pièces)

- *Cuillère de tartare de Saumon à la sauce soja & sésame noir*
Chou griotte mascarpone Truffé
Pic de magret fumé / abricot / Comté
Gaspacho vert aux Ecrevisses

ENTREE au choix

(Entrée seule 13 €)

- Tatin de chèvre frais piment d'Espelette, magret fumé & pomme Granny*
Médailon de St Jacques aux tomates confites & vinaigrette
Tartare de Saumon, mangue et avocat

PLAT au choix

(Plat seul 18 €)

- Cassolette du Pêcheur,*
Cabillaud, Saumon, St Jacques, Crevettes, moules sauce safranée & ses légumes,
brocolis, chou-fleur, gratin, julienne de légumes
Magret de Canard sauce du chef miel & romarin
Ecrasé de pommes de terre vitelotte & Sa poire pochée
Civet de Biche aux Airelles
& Ses Légumes, carottes, navet, poireaux, Pommes de terre

SALADE/FROMAGES + 5.00 €

(Chèvre fermier, comté & son Mesclun)

DESSERT au choix + 6.00 €

- Douceur Mandarine Nougat*
(Biscuit aux amandes, croustillant au nougat, mousse vanille & mandarine)
Bûchette Chocolat Praliné
(Mousse praliné, insert génoise, croustillant & sauce chocolat, enrobés d'un glaçage chocolat lait et noisette)



A partir de **45 €**

Amuses bouche/Entrée/Plat

Petit Plus : Plateau Mini Burger & Hot Dog : 90 € (40 pièces)

Menu Gourmet

AMUSES BOUCHE (10 € les 5 pièces)

*Cuillère de tartare de Saumon à la sauce soja & sésame noir
Chou griotte mascarpone Truffé
Pic de magret fumé / abricot / Comté
Gaspacho vert aux Ecrevisses
Toast de Foie Gras*

ENTREE au choix

(Entrée seule 16 €)

*Millefeuille de Crabe, Saumon fumé & son tartare de concombre
Gratiné de St Jacques & crevettes à la fondue de poireaux
Foie Gras de Canard Maison & son Chutney*

PLAT au choix

(Plat seul 23 €)

*Filet de Bœuf Rossini
Tourbillon de légumes & Gratin
Fondant de Veau sauce forestière
Ecrasé de pommes de terre à l'huile de Truffes & Son Champignon farci
Ballotin de chapon farci sauce Morilles
Ecrasé de légumes à l'huile de Truffes & Son Champignon farci*

SALADE/FROMAGES + 5.00 €

(Chèvre fermier, comté & son Mesclun)

DESSERT au choix + 6.00 €

*Douceur Mandarine Nougat
(Biscuit aux amandes, croustillant au nougat, mousse vanille & mandarine)
Bûchette Chocolat Praliné
(Mousse praliné, insert génoise, croustillant & sauce chocolat, enrobés d'un glaçage chocolat lait et noisette)*



CONDITIONS DE RESERVATION

Commandez par téléphone ou par mail au moins 3 jours à l'avance.

Livraison du 1^{er} au 24 Décembre 2024

&

Du 26 au 31 Décembre 2024.

CONDITIONS DE LIVRAISON

Frais de Livraison : 25 €

Au-delà de 20 kms de Villandry : nous consulter

A partir de 200 € d'achat : livraison OFFERTE

Ou

Retrait des commandes :

Le Cheval Rouge, 9 rue Principale, 37510 VILLANDRY

ROUSSEAU TRAITEUR

contact@rousseau-traiteur.fr

www.traiteur-touraine.fr

02.47.45.40.73

LE CHEVAL ROUGE

contact@lecheval-rouge.com

www.lecheval-rouge.com

02.47.50.02.07

Allergènes sur demande

Ne pas jeter sur la voie publique