Menus de Fêtes 2026

TRAITEUR
ABEILLE ROYALE

1,50 €
La pièce

PIECES DE COCKTAIL

Duo de canard écorces d'oranges confites.

Bouchon de Roquefort, poire au Sauternes.

Toast de foie gras, chutney de mangue.

Bouchée de polenta aux morilles,
crème de marrons et éclats de châtaignes.

Panna cotta de cèpes,
éclats de magret fumé.

10,50 €
Par personne

ENTREES FROIDES

Lingot de foie gras,
gelée de Sauternes,
chutney d'orange,
poivre de Timut et sa briochette.

Truite fumée accompagnée
de ses jeunes pousses d'épinards, condiment
agrumes, crème au cédrat (citron).

Carpaccio de betteraves
et agrumes,
vinaigrette miso – yuzu.
(végétarien).

16,40 €
Par personne

ENTREES CHAUDES

Foie gras cuit en feuille de Sakura
(feuille de cerisier japonais),
consommé de vanille, vinaigre de cerise.

Saint Jacques poêlées, crémeux de choux-fleurs,
crumble de noix, émulsion pomme cidre.

Marbré de volaille et langoustine, sauce foie gras,
accompagné de sa raviole de foie gras et pomme.

Joyeux

Noël

Menus de Fêtes 2026

TRAITEUR ABEILLE ROYALE

18,50 €
Par personne

PLATS PRINCIPAUX

Chapon farci à la truffe,
sauce au vin jaune.

Turbot rôti sauce aux palourdes.

Pavé de biche, sauce aux airelles.

Filet de bœuf en habit de choux
et foie gras,
sauce Grand Veneur.

ACCOMPAGNEMENTS :
2 au choix

Mousseline de céleri à la fève de Tonka.

Gratin de pommes de terre au Comté.

Poêlée de girolles et trompettes de la mort.

Butternut rôti aux châtaignes.

Risotto d'amarante aux cèpes.

5,20 €
Par personne

DESSERTS

Bûche chocolat noir clémentines,
croustillant agrumes sur sablé breton.

Bûche poire spéculoos (poire, mousse
spéculoos, compotée de poires caramélisées
et crémeux poire), biscuit spéculoos.

Bûche chocolat blanc framboise pistache
(mousse chocolat blanc, crémeux pistache,
gelée framboise) croustillant framboise.

Bûche chocolat au lait, crémeux caramel,
croustillant cacahuètes.

Bonne Année

41,00 €
Par personne

MENU SILVER

5 pièces de cocktail
+
1 entrée froide
+
1 plat principal
+
1 dessert

56,00 €
Par personne

MENU GOLD

5 pièces de cocktail
+
1 entrée froide
+
1 entrée chaude
+
1 plat principal
+
1 dessert

Pas de fromage, ni boissons et pain

Prix TTC