

Chef Benoit

Invitez vous chez vous



Spécial fêtes de fin d'année 2009

Offrez vous le savoir faire de votre
cuisinier-traiteur Chef Benoit et
profitez pleinement de vos soirées.

Préparations à emporter

L'apéritif

Amuses bouche : 8,00 €

Velouté de lentilles aux châtaignes
Coupelle de saumon fumé au fromage blanc et à l'aneth
Verrine de mousseline de jambon et tapenade
Toast de foie gras sur pain d'épices
Verrine d'avocat aux crevettes



Les produits de fête

Foie gras mi cuit 1er choix : 75 € le kilo

Saumon fumé maison : 49 € le kilo

Magret fumé maison entier : 29 € le kilo

Magret fumé maison tranché : 32 € le kilo

Menu plaisir

Tartare de thon sauce soja et wasabi

Pavé de veau au Vermouth et lasagnes de petits légumes

Nougat de Valencay

Gratin aux amandes, poires et chocolat



37,40 euros par convive

Menu épicurien

Pavé de saumon fumé poêlé à la moutarde d'Orléans et à l'aneth

Magret de canard, jus au balsamique, crosnes sautés et cèpes

Millefeuille d'Emmental aux noix

Truffé au chocolat noir, cœur goyave, thé matcha



39,80 euros par convive

Menu prestige

Pressé de gésiers et confit de canard au foie gras, vinaigrette à la tomate et à la moutarde d'Orléans

Suprême de chapon, jus à la truffe, crosnes sautés aux cèpes et aux châtaignes

Terrine de Roquefort aux poires

Millefeuille au chocolat et spéculos



41,80 euros par convive

SARL au capital de 8000 € - 247, rue de Latingy 45430 MARDIE - 06 75 02 15 14

Code APE : 5610A SIREN 392 803 623 00025

RCS Orléans B 392 803 623 N° TVA intracommunautaire FR 76 392 803 623