

Menu de Noël

Au prix de 34.90€ ttc par pers

Saint jacques et chou-fleur grillé au curry

Sauce coco

Ou

Foie gras en terrine, pain d'épices

clémentines et brisures de marrons caramélisées

~

Suprême de chapon au vin jaune

Strüdel aux champignons et pommes de terre

Ou

Tournedos de bœuf sauce truffe

Triangle de polenta au vieux parmesan et fine ratatouille

~

Dôme émeraude

Mousse pommes/cœur cassis et dés de pommes

Ou

Chocolat rubis

Mousse chocolat/cœur fruits rouges

Commande à passer au plus tard le 18 décembre 2019 pour les commandes de Noël, pas de prise de commandes pour nouvel an cette année .

Nombre de commandes limitées.

Les livraisons et commandes à emporter seront effectuées le 24 décembre entre 10h et 15h.



TRESSON TRAITEUR
Cuisine, tradition et saveur des produits frais

Carte de Fin d'Année



SARL TRESSON TRAITEUR – 46 rue de Pont-à-Mousson– 57000 Metz

Siret : 822 068 110 00011

Tel : 06 13 29 46 88

Mail: sebastien.tresson@gmail.com

Site web : www.tressontraiteur.com

Aperitif

Pain surprise assortiment (saumon-charcuterie-fromage) (50 triangles):
32.90€

Plateau réductions chaudes (65 pièces) : **22.90€**

Plateau canapés (27 pièces) : **21.20€**

Plateau canapés (54 pièces) : **39.20€**

Plateau brioches navettes garnies (foie gras, saumon mariné, mousseline de crabe):(pour un minimum de 15 pièces) **1.30 €/pièce**

Epicerie

Tourte aux cuisses de grenouilles désossées,
sauce citron vert: **11.90€ la part**

Pâté en croûte aux 3 volailles, foie gras et pistaches : **13.20€ la part**

Nougat de foie gras de canard aux fruits secs: **115.60€/kg**

Terrine de ris de veau aux Morilles : **92.60€/kg**

Terrine de foie gras: **109.80 €/kg**

(Terrine en 250g, 500g ou 1kg)

Les prix s'entendent ttc par personne.

Entrées

Nage de crustacés à la citronnelle et ses petits légumes: **15.90 €/pers**

Saumon en gravelax, sauce aneth au vinaigre de Xeres

Accompagné de ses blinis : **11.70€ /pers**

Cocotte briochée de ris de veau et cèpes : **14.90€ /pers**

Marmite de saint jacques à la crème de truffe

Sur lit de couscous de chou-fleur: **14.90€/pers**

Plats et accompagnements

Poitrine de veau farcie aux champignons, sauce girolles

Gratin dauphinois: **13.90 €/pers**

Noisettes de chevreuil lardée, sauce aux airelles

Gnocchi de butternut et poêlée de champignons: **15.10 €/pers**

Caille entièrement désossée farcie aux figues et aux noisettes
Jus court corsé, pommes de terre grenaille et poêlée de légumes

13.90 €/pers

Koulibiac de saumon et fondue de poireaux
(saumon, épinards, riz, champignons) : **13.10€/pers**