

# Menu de Noël

Au prix de 35.90€ ttc par pers

Saumon mariné en gravelax, blinis et sauce crème xérès

Ou

Marbré de foie gras, pommes caramélisées et petites brioches

Ou

Carpaccio de betterave chiogga, crème de coco de Paimpol

Graines de courges torréfiées

~

Suprême de chapon au vin jaune,

Polenta crémeuse au mascarpone, poêlée de légumes d'hiver

Ou

Tournedos de veau sauce girolles,

Gâteau de pommes de terre, flan de brocoli

Ou

Chou fleur Wellington,

Patates douces et potimarrons rôtis au miso et à l'ail noir

~

Rubis chic: mousse fromage blanc, cœur fruits rouges

Ou

Ecrin choco-noisette: mousse chocolat et crémeux caramel sur  
sablé noisette

**Commande à passer au plus tard le 18 décembre 2021 pour les  
commandes de Noël. Nombre de commandes limitées.**

**Les commandes seront à retirer dans nos locaux  
le 24 décembre entre 9h et 14h.**

*IPNS ne pas jeter sur la voie publique*



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](mailto:sebastien.tresson@gmail.com)

Site web : [www.tressontraiteur.com](http://www.tressontraiteur.com)

## Entrées

Cocotte briochée d'escargots, sauce morilles **14.50€/pers**

Marmite de St Jacques à la crème de truffe,  
Sur lit de couscous de chou fleur **15.90€/pers**

Filet de St Pierre, risotto de lentilles beluga  
Sauce beurre citronnée **17.20€/pers**

## Épicerie

Terrine de foie gras: **110.80 €/kg**  
(Terrine en 250g, 500g ou 1kg)

**Les prix s'entendent ttc par personne.**

## Plats et accompagnements

Magret de canard, sauce aux airelles  
Pommes duchesse aux patates douces et à l'orange **15.80€/pers**

Carbonade de sanglier à la bière, au pain d'épices et à l'orange  
Gratin dauphinois **14.90€/pers**

Filet mignon de porc laqué au caramel d'orange  
Purée de carottes, poêlée de champignons et châtaignes **14.20€/pers**