

Menu de Noël

Au prix de 41.20 € ttc par pers

Tartare de tourteau, homard et gambas

Sauce Coriandre, combawa, citron vert

Et son toast brioché

Ou

Pressé de ris de veau, foie gras, truffes et artichauts

Condiment butternut et petite brioche

Ou

Ravioles (châtaignes, shitaké, fenouil)

Avec son bouillon de légumes aromatisé

Thé verveine et graine de lin

~

Rôti de lotte en feuille de Nori

Sauce fumée, risotto de petit épeautre au vieux Parmesan

Ou

Tournedos de veau sauce champignons des bois

Fondant champignons et patates douces

Pommes de terre grenailles au thym

Ou

Rôti Veggie à la crème de Morilles façon Wellington

Risotto crémeux aux girolles et vieux Gouda

~

Finger chocolat noir, caramel et pécan

Ou

Rubi Chic

(cœur fruits rouges, mousse fromage blanc)

Commande à passer au plus tard le 17 décembre 2024 pour les commandes de Noël.

Les commandes seront à retirer dans nos locaux le 24 décembre

entre 9h et 12h.

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

Site web : www.tressontraiteur.com

Epicèrie

Terrine de foie gras: 140€/kg
(Terrine en 250g, 500g ou 1kg)
Chutney de fruits confits

Saumon mariné en gravelax : 45€/kg
(Portion en 250g, 500g, 750g ou 1kg)
Condiment crème xérès

Terrine de campagne « Fait Maison » 500 gr : 7.50€

Terrine de chevreuil aux pistaches « Fait Maison » 500gr : 7.80€

Saucisson de sanglier fumé « Fait Maison » 300gr : 12€

Les prix s'entendent ttc par personne.

Plats et accompagnements

Suprême de Chapon au vin jaune
Polenta crémeuse au mascarpone, poêlée de légumes d'hiver
17.20€/pers

Civet de marcassin à l'orange
Tombée de chou rouge, spaetzles
14.90€/pers

Magret de canard aux agrumes
Pommes Duchesse aux patates douces et à l'orange
15.20€/pers

Cocotte briochée de cuisses de grenouilles désossées
Sauce citronnée
12.20€/pers