

# Menu de Noël

Au prix de 39.90€ ttc par pers

Ravioles de homard en bisque

Ou

Pressé de volaille au foie gras

Ou

Velouté de courge butternut aux châtaignes

~

Turbot en croûte d'épices de Noël,

Risotto de fragola sarda, sauce beurre blanc

Ou

Tournedos d'Angus, sauce truffe

Buisson de pomme de terre à la saladaise, légumes d'hiver

Ou

Courgette farcies aux pois chiche et aux noisettes

Riz pilaf, sauce

~

Précieux chocolat-caramel

(biscuit cacao, bavaroise au chocolat, cœur caramel beurre salé)

Ou

Agate pomme-cassis

(mousse citron, cœur pomme cassis, génoise amande)

**Commande à passer au plus tard le 17 décembre 20223**

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

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

## *Epicerie*

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

Condiment à la patate douce

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

Condiment crème xérès

## *Plats et accompagnements*

Ballotine de volaille aux écrevisses,  
Bisque crémée et déclinaison de cèpes, pomme duchesse **17.10€/pers**

Civet de sanglier aux girolles,  
Tagliatelles aux oeufs **14.90€/pers**

Médailon de rôti de lotte  
Risotto crémeux aux légumes verts, sauce vin **15.80€/pers**

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