



HIVER 2019

CARTE SEMINAIRE

LARS TRAITEUR
ORGANISATEUR DE RECEPTIONS DEPUIS 1976



LES ENTREES

Velouté de Potimarron

Quartier de potimarrons confits,
graine de tournesol.

Muffin salé

Crème de curry et betterave

Gravlax de cabillaud

Semoule fine et jus à la myrtille,
huile de noix.

Crémeux de polenta aux figues

Magret de canard fumé et
meslcun. Verrine chaude.

Terrine de confit de canard

Pickles de betterave





LES PLATS

Le plat des fêtes avant les fêtes

Pavé de boeuf, sauce forestière et son gratin dauphinois crémeux cristophine, châtaignes et pois gourmands.

Filet de poulet laqué et pomme

Et son écrasé de patate douce.

Saumon crème à la vanille

Petits légumes croquants.

Croziflette bardée à la bresaola

Accompagnée de sa salade verte.

Cuisse de confit de canard

Pommes salardaises.





LES DESSERTS

Douceur acidulée

Dôme mousse clémentine, insert sphère crémeux chocolat noir, base de biscuit breton et écorces de citron

Moelleux Nutella

Moelleux Nutella et sa crème anglaise vanille, fruits frais et sucre glace.

Bubble fruitée des bois

Confit de mûres, crumble pistache, mousse fromage blanc yuzu.

Délice de fruits rôtis

Biscuit noisette, fruits rôtis au miel, chantilly mascarpone à la bergamote, décoration pop-corn caramélisée et morceaux d'orange fraîche.

Tiramisu poires et châtaignes

Tiramisu poires et châtaignes en verrine.

