



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.

### Crèmeux 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.

