



NOTRE MENU *de Pâques*

Apéritif à 4,20€

3 pièces par personne

Œuf de caille en habit vert

Blinis de foie gras et chutney de fraises

Panacotta d'asperges blanches et coulis de petits pois

Pâté de Pâques à 24€/kg disponible en part individuelle ou entier à partir de 8 personnes

Entrées à 7€

Mousse d'asperges vertes et petits pois, saumon fumé et sauce mousseline aux épices

ou

Tarte fine de canard séché, mousse de carottes au curry et légumes croquants

ou

Gaspacho de concombre, coco et curry, riz vinaigré au sésame Umeboshi

Plats à 13€

Tourte d'agneau aux herbes et Zathar, mesclun et vinaigrette à la grenade

ou

Cabillaud confit au lard de Colonnata, crème de haricots blancs, petits pois et jus de poulet rôti

ou

Choux fleur grillé et graines de courge, mousseline de lentille corail, radis pickles et coulis de roquette

Fromages à 2,50€

Plateau de fromages : Pont l'Évêque, buche de chèvre et Saint Nectaire fermier

Desserts à 4€

Choux craquelin au praliné et coulis de caramel au beurre salé

ou

Tartare d'ananas et mousse légère coco mascarpone

ou

Tartelette au chocolat et zeste de Yuzu confit

*Tous nos plats sont cuisinés à base de produits frais français, de préférence locaux et par nos soins dans notre laboratoire culinaire

*Tous nos prix sont TTC et pour une personne

*Commande au plus tard le mardi 12 avril

Cécile & Pierre Traiteur

ZA de Châtenay - 12 rue de Châtenay

37210 Rochecorbon

cecileetpierredupin@gmail.com - 02 47 38 92 01

www.traiteur-tours.fr

