Comme un Chef
Traiteur

Menu de Fêtes

FOIE GRAS DE CANARD

Du Sud-Ouest

50 € — les 500 g
8 à 10 portions

25 € — les 250 g
4 à 5 portions



SAUMON FUMÉ TRANCHÉ

30 € — la planche de 500 g

20 € — la planche de 300 g



Produits conditionnés sous vide

Comme un Chef Traiteur

Menu de Fêtes 2026

À emporter • 50 € par convive

Hors boissons, service et vaisselle

PIÈCES COCKTAIL

5 pièces — une de chaque par personne

Sucette de foie gras
Verrine de crabe, pomme verte et crème de fenouil
Bun's au saumon fumé
Coquille Saint-Jacques truffée
Mini-burger de canard confit

ENTRÉE AU CHOIX

Tourte de ris de veau au foie gras

ou

Fraîcheur de langouste, guacamole et tartare de mangue au citron vert

ou

Saint-Jacques rôties et leurs ravioles, légumes fondants aux saveurs d'Asie

PLAT AU CHOIX

Chaque plat est accompagné d'une poêlée de légumes hivernale

Terre et mer de lotte rôtie au foie gras, sauce carbonade,
rosace de carottes et fondue de poireaux

ou

Ballottine de chapon au pain d'épices, jus de volaille réduit
et cannelloni de légumes grillés

ou

Tournedos de filet de bœuf, sauce bordelaise et gratin à la truffe

FROMAGE AU CHOIX

Brie de Meaux fourré aux fruits secs

ou

Croustillant chaud au maroilles

DESSERT AU CHOIX

Douceur chocolatée, marron et noisette

ou

Passion exotique, chocolat blanc et vanille

Commandes avant le 21 décembre pour Noël
et le 28 décembre pour le Nouvel An

06 78 38 46 30 ou 06 67 05 90 98

Comme un Chef • 9, rue des Aulnaies • 02000 Chacrise

Comme un Chef Traiteur

Menu de Fêtes 2026

Les petits gourmands

20 €
par enfant

À emporter

PIÈCES COCKTAIL

5 pièces au total par enfant

- 2 mini-burgers
- 1 mini-croque
- 1 navette au poulet
- 1 navette au jambon

PLAT

Émincé de poulet rôti et pommes dauphines,
jus de volaille à la crème

DESSERT

Moelleux au chocolat



Un chocolat de Noël
OFFERT

PRISE DES COMMANDES

Avant le 21 décembre pour Noël
Avant le 28 décembre pour le Nouvel An

Auprès de Caroline

06 78 38 46 30

Bonnes fêtes !