

Menu de fêtes

Mises en bouche.....6€

Mini sandwich aux 3 fromages italiens (2 pièces)

Verrine dorade/guacamole

Verrine crème de Saint Jacques

Boudin blanc de Licques et rosace parmentière

Entrée

Duo de saumon6 €

Cassolette de gambas façon waterzoi ...7 €

Plats au choix

Volaille fermière de Licques Label rouge

> sauce châtaigne / champignons BIO d'Hellemmes..... 9 €

> sauce Parmesan Reggiano 24 mois..... 10 €

Filet mignon de Porc fermier

> sauce châtaigne / champignons BIO d'Hellemmes..... 11 €

> sauce Parmesan Reggiano 24 mois..... 12 €

Accompagnement des plats:

Mousseline au potimarron OU Gratin dauphinois (+ 1 €)

et un légume de saison (fermes locales)

Toutes les préparations culinaires sont faites «maison»

A commander au plus tard le dimanche 17 Décembre maximum

Acompte de 30 % à la réservation

A retirer au laboratoire de cuisine à Fretin

Livraison possible > me consulter

Magie des Mets Traiteur – Chef à domicile

06 85 21 49 37 magiedesmets@hotmail.fr

Site: www.magiedesmets.fr