

**Traiteur**  
**Les Délices du Sud Peypin**  
**Carte de Noël 202**

**Entrée**

*Millefeuille de Foie gras de Canard aux figues Corse  
Jambon Cru en Chiffonade*

**16.50 €**

*Tartare de Saumon et de Dorade Sur un lit de Crémeux d'Avocat  
Façon Guacamole et ses Tomates Confites et sa Roquette*

**16.90 €**

*Saumon fumé Maison et sa Crème de fine Herbes et Citron*

**Les 120 g 8.90 €**

*Foie gras Mi-cuit Maison*

**Nature. 130 € le Kg les lobes font entre 450g et 490g**

**Truffé 150 € le Kg les lobes font entre 450g et 490g**

*Saumon Gravlax et sa Crème de fine Herbes*

**Les 120 g 6.90 €**

**Plat**

*Gambas à la Marseillaise ( 6 Pièces par pers )  
Flambée au Cognac cuit dans une Soupe de Poisson  
Accompagnés de son Flan de Butternut et de son Risotto Safrané*

**18.90 €**

*Suprême de pintade farci aux Cèpes et Marrons*

*En Chiffonade de jambon Cru*

*et sa sauce aux Cèpes ou Sauce Bourguignonne*

*Accompagné de son Gratin Dauphinois à la Bocuse et son Flan de Butternut*

**16.90 €**

*Navarin de lotte et Gambas et sa Crème Safranée*

*Accompagnés de son Flan de Butternut et de son Risotto Safrané*

**22.90 €**

*Souris d'Agneau confite au Thym et jus de veau.*

*Accompagnée dun Gratin Dauphinois à la Bocuse et d'un flan de Butternut*

*Nappée de sa Sauce au Miel ou aux Cèpes*

**22.90 €**

**Dessert 5.80 €**

*Bûche de Noël Traditionnelle*

*(Chocolat, Nutella, Crème de Marron, Vanille)*

*Ou*

*Tiramisu Nutella ou Pavlova aux Fruits rouges*

**Réservation au 07.60.09.55.77**

**Mail [stephane.berthier1383@gmail.com](mailto:stephane.berthier1383@gmail.com)**