



**Traiteur du Sud**  
**Cocktail Dînatoire de Noël et Jour de l'An 2025**  
*(14 Mignardises par personne)*

**Les Spécialités**

*Millefeuille de Foie gras sur un lit de Confiture de figues Corse.*  
&  
*Bille de Saumon fumé Maison farci d'une crème d'avocat.*  
&  
*Tartare de Dorade et Courgette à l'huile d'olive Bio*  
&  
*Millefeuille d'Aubergine Confite au Parmesan*  
&  
*Verrine de Volaille Yakatori au Miel de Provence.*  
&  
*Crèmeux de Potimarron au Cumin et ses Marrons Caramélisés*  
&  
*Verrine de Saumon Gravalax sur un lit de Crème de fine herbes*

**Plateau de Charcuterie et fromage**

*(5 Bouchées par Personne)*

*Mortadelle à la Truffe,  
Jambon Blanc légèrement fumé, figatellu, Pavé de Saucisson, Terrine de foie aux Cèpes, Pâté  
en Croûte Maison  
St Nectaire Fermier, Abondance  
Bleu du Queyras, Brie de Meaux affiné 12 Mois*

**Mignardises Sucrees**

*( 2 Mignardises par personne )*

*Bûche de Noël Traditionnelle, Panna cotta au fruit Rouge  
Chou au Citron façon Meringuée, Panettone de Pain Perdu au Nutella  
Tiramisu, Tarte Framboise , Moelleux au Chocolat*

**36.90 € Prix par Personne**  
**33.90 € Prix par Personne Sans Desserts**

***Minimum de 15 Personnes***

***Tel ; 07.60.09.55.77***  
***traiteurdusudberthiet@gmail.com***

