



73 Av. Pierre Sémard 84000 Avignon

Tél. : 0490875554

Port. : 0663071363

Mail : contact@oplaisirdesmets-traiteur.fr

<http://www.oplaisirdesmets-traiteur.fr/en> Avignon

Composer votre menu
Le menu complet à 35€

Offre si menu complet à 34€ au lieu de 35€

1 Entrée froide

Foie gras IGP Sud Ouest « maison » 9€ la tranche de 50g

Chutney oignons-figues

Saumon Gravlax à l'huile d'olive de Nyons 8€ les 100g

Entrée chaude

Brioche garnie St Jacques-gambas aux cèpes 9€ la pièce

Plat chaud

Sauté de chapon sauce morilles 13€ la portion de 200g

Fondant de pomme de terre 2€ la pièce de 140g

Dessert 4€

Tiramisu aux agrumes -grand marinier aux éclats de chocolat

Tarifs à la carte

Foie Gras* mariné au cognac et au porto 180€ le kg ou 9€ les 50g

Saumon gravlax à l'huile d'olive de Nyons 8€ les 100g

Brioche St Jacques-gambas aux cèpes 9€ pièce

Sauté de chapon sauce morilles la part de 200g à 13€

Civet de cerf au vin blanc oignons grelot 45€ ou 12€ la part de 250g

Fondant de pomme de terre 2€ les 140g

Gratin dauphinois à la crème 15€ le kg vendue en barquette de 2kg

Gratin de ravioles aux cèpes 6€ pièce

Tiramisu aux agrumes -grand marinier aux éclats de chocolat 4€

Selon notre stock les menus peuvent être modifiés

*Foie gras Français IGP Sud Ouest fabriqué dans nos locaux

**Cocktail 17 pièces par pers
14 pièces salées et 3 sucrées
27€ par personne**

Assortiment de 10 bouchées froides

Mini burger au foie gras chutney d'oignons -figues
Mini pain baguette garnie crevettes-crabe au curry **ou** au jambon truffé **(compté comme 2 pièces)**
Toast au saumon gravlax
Mini Wrap au Chèvre frais miel et fruits sec
Mini coquille sépia garnie mousse de saumon fumé
Navettes garnies au magret fumé
Mini muffins aux cèpes
Mini tartelette légumes dôme tiramisu parmesan
Focaccia chèvre frais tomate confite olive noire

&

Assortiment de 4 mini brochettes froides

Brochette de poulet saveurs du sud
Brochette de crevettes aux agrumes
Brochette de saumon citron
Brochette de bœuf -soja à l'huile sésame

&

Trilogie gourmande

1 tartelette aux fruits
1 chouquette vanille -caramel
1 mini fondant au chocolat

Valable Du 25 Novembre au 20 Décembre pour les entreprises
Possibilité de le réserver en Janvier pour les entreprises
Livraison les 24 et 31 décembre possible sous certaine conditions
Réservation avant le 18 décembre pour Noël.