

Ô PLAISIR des METS

TRAITEUR depuis 2006

. 2 0 2 4 .

Spécial
Fêtes

MENU*
complet } 1 Entrée froide
1 Entrée chaude
1 Plat
1 Dessert
35 €

Entrée froide au choix :

Foie gras origine France « maison »
(8€ la tranche de 50g)

Chutney oignons-figues

OU

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 :

Suprême de volaille farce
fine sauce morilles
(13€ la portion de 200g)

Fondant de pommes de terre
(2€50 la pièce de 140g)

Dessert :

Tiramisu café-crème de marrons
(4€50 la verrine)

*Possibilité de composer votre menu
selon le tarif indiqué
entre parenthèses

À LA CARTE

- Foie Gras* mariné au cognac et au porto
120€ le kg
vendu à partir de 200g
- Saumon gravlax à l'huile d'olive
de Nyons 8€ les 100g
- Brioche St Jacques-gambas aux cèpes
9€ pièce
- Suprême de volaille farce fine sauce
morilles: 13€ la part de 200 g
- Civet de cerf au vin rouge oignon grelot
45€ ou 12€ la part de 250g
- Fondant de pommes de terre
2€50 les 140g
- Gratin dauphinois à la crème
15€ le kg vendu en barquette de 2kg
- Gratin de ravioles aux morilles 6€ pièce
- Tiramisu café-crème de marrons
la verrine 4€50

SELON NOTRE STOCK LES MENUS
PEUVENT ÊTRE MODIFIÉS

*Foie gras Français
fabriqué dans nos locaux

Port. 06 63 07 13 63
Port. 06 98 81 55 54

Mail : contact@oplaisirdesmets-traiteur.fr
135 Av. Pierre Séward écomin d'Avignon
BT G08 - 84000 Avignon

www.oplaisirdesmets-traiteur.fr