

# Traiteur Plasse

POUR PASSER COMMANDE



04.73.73.36.90



**DESSERT AU CHOIX**

**\*BUCHE FRAMBOESA\***

"Brownie, crémeux framboise,  
bavaroise vanille et ses éclats de framboise"

**\*BUCHE MERINGUÉE\***

"Dacquoise, croustillant feuillantine chocolat blanc,  
curd citron, brisures de meringue et mousse citron"

**\*BUCHE GLAÇÉE CARAÏBES\* (minimum 2pers)**

"Dacquoise, croustillant coco, sorbet mangue,  
sorbet lait de coco, sorbet ananas"

**\*ROYAL CHOCOLAT\***

"Dacquoise, croustillant feuillantine praliné,  
mousse chocolat"

**\*BÛCHE PÂTISSIERE BIO SPL ET SANS GLUTEN\***

"Vanille ou Chocolat ou Praliné ou Café"



**MENU**  
*Prestige*  
**39€**

Amuse bouche

--

Burger Foie gras

"Pain d'épice, foie gras, pommes et figues"

--

Pavé de Lotte à l'américaine

ou

Langouste en bellevue (+9 €)

ou

Langouste à l'américaine (+9 €)

--

Pavé d'autruche

--

Risotto au vin de savoie, poireaux et parmesan

Poêlée ardéchoise "champignons, marrons, épinards"

--

Dessert au choix

**MENU**  
*Dégustation*  
**37€50**

Amuse bouche

--

Foie gras de Canard "origine france"  
et sa gougère saveur truffe

--

Filet de Saint Pierre  
sauce beurre à l'orange

--

Civet de cerf aux griottes

--

Tatin tomates et courgettes confites

Pomme Macaire

--

Dessert au choix

**MENU**  
*Savoir des Fêtes*  
**25€00**

Amuse bouche

--

Éclair crème ail et fines herbes, saumon fumé

--

Filet de bar au coulis de langoustine

ou

Ris de veau forestier (+3€)

--

Crumble de légumes au parmesan

Écrasé de patate douce, marrons

--

Dessert au choix

**MENU**  
*Gourmand*  
**22€**

Amuse bouche

--

Pâté en croûte de cerf aux pommes vertes et noisettes

--

Pavé de saumon sauce oseille (+0€90)

ou

Chapon rôti au jus de thym

--

Mini gratin dauphinois

Poêlée gourmande

"pleurotes, asperges et pois gourmands"

--

Dessert au choix