



Tarifs traiteur festif 2023

ENTRÉES/AMUSES BOUCHES

Mini quiche, mini pizza, mini feuilleté **7,50€ les 10**

Quiche lardons végétaux, chèvre/épinard, fondue de poireaux

Pizza margherita, 3 fromages, burger, chèvre/miel

Feuilleté aux fromages, jambon végétal/fromage, marrons/pommes de terre

Mini burger **7,50€ les 6**

Chorizo végétal, poulet végétal, rösti, savoyard

Verrines cocktail **7,50€ les 3 identiques**

Potiron, éclats de châtaignes

Crème de lentilles au fromage frais

Fondant de chèvre, tomates et tapenade d'olives noires

Gaspacho aux petits pois, concombre et croutons à l'ail

Crème de vache qui rit, concombre et jambon végétal

Œuf mimosa, pesto d'épinards aux amandes

Endives au jambon végétal à la crème et ricotta



Tarifs traiteur festif 2023

Feuilleté individuel

3,80€

Marrons/pommes de terre

Butternut, noisettes, crème de mascarpone

Girolles, béchamel à la truffe

Quiche individuel

4€

Oignons, emmental, cheddar

Chèvre, oignons rouges façon tatin

Cèpes, bacon végétal, mozzarella

Épinards, bleu

Poireaux, ricotta, moutarde à l'ancienne

Tourte individuelle

4€

Champignons (girolles, cèpes, Paris), sauce forestière

Pommes de terre, camembert, sauce au vin blanc



Tarifs traiteur festif 2023

Plats cuisinés

Gratin dauphinois à la truffe

4,50€ la portion de 200g

Lasagnes pommes de terre, béchamel à la truffe

6,90€ la part de 250g

Fricassée de marrons et champignons (girolles, cèpes, Paris)

3,50€ la part de 150g

Ecrasé de pommes de terre/emmental

4€ la portion de 200g

Ecrasé de pommes de terre et potimarron

4€ la portion de 200g

Ecrasé de pommes de terre, topinambour à la truffe

6€ la portion de 200g

Cassolette de juliennes de légumes sauce crème citron

3€ la portion de 200g

**Date limite des commandes le 21 Décembre 19H00,
Les commandes sont à retirer sur place ou sur l'un des
marchés.**

Contact :

06.61.50.01.26 – contact@duo-gourmand.com

www.duo-gourmand.com

