LA CARTE TRAITEUR
DE PAUME

Paume

POUR COMMENCER

PLATEAU APÉRITIF — 7,5 € / 12 € / 15 €
5, 8 ou 10 pièces par personne · selon inspiration

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT — 15 € / 100 g
Vendu au poids · Compter 60 gr par personne

PÂTÉ EN CROÛTE MAISON — 10,50 € / pers.
Porc · volaille · foie gras · condiments acidulés

LES PLATS DE FÊTES

COULIBIAC DE SAUMON — 16 € / pers.
Saumon en pâte feuilletée · farce fine · poireaux & épices · beurre nantais

BŒUF WELLINGTON — 19,50 € / pers.
Filet de bœuf en feuilletage · duxelles · pousses d'épinard · jus corsé

CUISSE DE VOLAILLE FARCIE — 12,50 € / pers.
Cuisse désossée · farce maison · sauce normande

PAVÉ DE CERF — 16,50 € / pers.
Viande tendre & douce · sauce poivrade · condiments

LOTTE FARCIE — 16,50 € / pers.
Ballotine · sauce verte · condiments

PITHIVIERS VÉGÉTARIEN — 11 € / pièce
Feuilletage aux champignons · betteraves · patates douce & céleris

*Deux garnitures comprises avec chaque plat.

LES DOUCEURS

FRUIT DE LA PASSION & MANGUE — 5,50 € / pers.
Entremets aux fruits de la passion et à la mangue

LE CITRON — 5,50 € / pers.
Cœur coulant à la bergamote

CHOCOLAT · NOISETTE · CARAMEL — 5,50 € / pers.
Palet au chocolat noir · caramel au beurre salé · noisettes croquantes

COOKIES 3 / 6 / 9 pièces — 9 € / 18 € / 22,50 €
Chocolats au lait & noir · noix de macadamia · noisettes

PLATEAU DE MIGNARDISES (5 petits desserts différents) — 7,50 € / pers.