

TRAITEUR A DOMICILE

AYMERIC VITEL

19 route de prompsault
24660 Notre Dame de Sanilhac
N° Siret : 50539140900032
N° TVA Intra-com : 25505391409



EURL AU FIN PALAIS

Devis sur demande

ORGANISATION COMPLETE DE
TOUTES RECEPTIONS DANS TOUTE
LA FRANCE
LOCATION DE CHATEAUX
TOUS BANQUETS

Tél : 05.53.04.06.73
Mob : 06.08.67.82.86

E.mail : aufinpalais24@gmail.com
Site internet : www.au-fin-palais.fr

Proposition à 20 euros TTC

=====

*Terrine de Canard au Foie Gras refroidie au Sauternes
Chutney Oignons au vin Rouge et sa Tranche de Tourte*

=====

Ballotine de Volaille Farcie aux Cèpes, Jus court réduit au Romarin

*Petit rondelet dauphinois à la crème fraîche et son Fagot de Haricot vert
« Mère Charles »*

=====

*Effeuillé de Mesclun à l'huile de Noix et son toast de chèvre chaud au Miel
d'acacia*

=====

Tartelette aux pommes Caramélisées, éclats d'amandes

Sachez que nos Menus et Suggestions sont modulables, vous pouvez piocher dans les différents menus et Suggestions afin de réaliser Votre menu idéal, qui sera re-chiffré par nos soins.

Proposition à 20 euros TTC

====

Salade de Chèvre chaud aux lardons paysans et Pétales tomates Confites

====

Mignon de Porc en Crêpinette, Jus aux Girolles persillées

Pommes de Terre fourrée au Conté, Ciboulette et Courgette Cannelée aux petits légumes

====

Effeillé de Mesclun à l'huile de Noix et son tranché de Tome Grise de Montagne

====

Tiramisu Maison à la Mascarpone et pointe de Cacao

Sachez que nos Menus et Suggestions sont modulables, vous pouvez piocher dans les différents menus et Suggestions afin de réaliser Votre menu idéal, qui sera re-chiffré par nos soins.

Proposition à 22 euros TTC

*Carpaccio de Saumon « Label Rouge » à l'Aneth Crème citronnée au yaourt et
Toast Brioché*

=====

Cuisse de Lapin à la Royale Farcie au Foie Gras

Pommes Dauphine au Beurre Clarifié et sa tomate croustillante au Basilique

=====

*Effeillé de Mesclun à l'huile de Noix et
Chèvre Buchette au miel d'Acacia*

=====

Moelleux Chocolat au cœur Fondant Caramel au beurre Salé

Sachez que nos Menus et Suggestions sont modulables, vous pouvez piocher dans les différents menus et Suggestions afin de réaliser Votre menu idéal, qui sera re-chiffré par nos soins.

Proposition à 22 euros TTC

=====

Salade d'Automne au Choux Blanc, Gésiers de Canard confits et ses cernaux de Noix

=====

*Suprême de Pintade rôtie à la fleur de thym
Sauce gourmande aux petits Parisiens*

*Petit rondelet dauphinois à la crème fraîche et son Fagot de Haricot vert
« Mère Charles »*

=====

Effeillé de Mesclun à l'huile de Noix et son petit tambourin de chèvre frais

=====

Tartelette aux poires Bordaloue et éclats d'amandes

Sachez que nos Menus et Suggestions sont modulables, vous pouvez piocher dans les différents menus et Suggestions afin de réaliser Votre menu idéal, qui sera re-chiffré par nos soins.

Proposition à 23 euros

Petite salade de la Mer au Saumon " Mariné Maison "
Garde de crevettes Bouquet , citron jaune et petits beurre

=====

Rôti de Veau à l'ail confit et sa sauce aux cèpes

Galettes de pomme de terre rôtie et wok de légumes croquant de saison

=====

Effeillé de Mesclun à l'huile de Noix et son tranché de Brie de Meaux

=====

Moelleux au Chocolat cœur Fondant

Sachez que nos Menus et Suggestions sont modulables, vous pouvez piocher dans les différents menus et Suggestions afin de réaliser Votre menu idéal, qui sera re-chiffré par nos soins.

MENU A 25€

*Salade de Gambas grillées aux copeaux de Jambon noir du Périgord
Vinaigrette au coulis de piquillos*

*Chapon Roti aux Chataignes et son jus de viande accompagné de sa Garniture
festive*

*Effeillée de Mesclun au vinaigre de Xéres et au cacao amère
Accompagné de sa trilogie de fromages affinés*

Moelleux au Chocolat cœur Caramel au beurre Salé

Pur arabica et sa friandise

Sachez que nos Menus et Suggestions sont modulables, vous pouvez piocher dans les différents menus et Suggestions afin de réaliser Votre menu idéal, qui sera re-chiffré par nos soins.

MENU A 25 €

*Escalope de lobe de foie gras de canard entier mi-cuit refroidie au Monbazillac
et mesclun croquant à l'huile de noix et vinaigre de framboise*

*Carré de Veau de Lait Braisé aux carottes nouvelles
Sur goutelette de Fond de Veau réduit aux Romarin*

*Petit rondelet dauphinois au romarin et au speck
Et sa petite tomate farcie aux girolles et ciboulette*

*Effeillée de Mesclun au vinaigre de Xéres et au cacao amère
Accompagné de sa trilogie de fromages affinés*

Gâteau génoise à la mousse d'Abricot et son coulis de Fruit Rouge

Sachez que nos Menus et Suggestions sont modulables, vous pouvez piocher dans les différents menus et Suggestions afin de réaliser Votre menu idéal, qui sera re-chiffré par nos soins.

MENU A 25€

*Nougat de foie gras de canard entier mi-cuit aux fruits secs et abricots séchés
Sur flaque de sauce au miel de pamplemousse et épices douces*

*Cuisse de Lapin à la Royale farcie au Foie Gras et aux Truffes
Jus réduit de cuisson*

*Gratin Gourmand de pomme de terre aux cèpes et tomates cerises confites
Et son petit fagot d'asperges vertes Mère Charles*

*Effeillée de Mesclun au vinaigre de Xéres et au cacao amère
Accompagné de sa trilogie de fromages affinés*

Croustillant à la Figue et sa Crème légère à la Châtaigne

Sachez que nos Menus et Suggestions sont modulables, vous pouvez piocher dans les différents menus et Suggestions afin de réaliser Votre menu idéal, qui sera re-chiffré par nos soins.