



Menu de la
Saint
Valentin

*A Savourer
du Samedi 12 Février
au le Lundi 14 Février*

Pour votre Apéritif, 5 pièces cocktail :

Rigatoni Gorgonzola Grison
Chou à la crème de Betterave et copeaux de Fromage de Brebis
Bouchée de Foie Gras et sa gelée de Poires
Pomme Caramélisée en robe de Magret fumé
Dôme Asperge Wasabi

Les Entrées

Délicat Foie Gras aux Langoustines, chutney d'Ananas
Ou
Noix de Saint Jacques snackées sur un stick de Patate Douce, sauce Coco
Gingembre

Les Plats

Corolle de Filet de Sole, Mousseline d'Ecrevisses et Jus Corsé
Ou
Filet de Bœuf Normand piqué aux Morilles, émulsion de Saint Amour

Les Desserts

Extase Exotique – *Ganache montée au Chocolat blanc et Poivre Timut, insert Mangue
Passion, succès Coco*
Ou
Alliance Parfaite – *Biscuit « C » chocolat au sucre pétillant, mousse « C », insert Framboise*

Mignardises - Duo de sucettes Chocolatées *suppl. 5.00€*

42.00€ par personne

Menu Enfant

Terrine de Foie Gras, chutney d'Ananas
Filet de Bœuf et garnitures
Duo de sucettes chocolatées

15.00€

La Cave

Côteau du Layon	75cl	13.50€
Pouilly Fumé	75cl	15.00€
Saint Emilion Grand Barail Larose	75cl	17.00€
Champagne Coudray Traiteur	75cl	23.00€

Informations

Le samedi, retrait dans nos locaux de 10h00 à 12h30

Le lundi, retrait dans nos locaux de 9h00 à 18h30
ou Livraison gratuite à Rouen

Paiement 100% en ligne à effectuer à la commande
Les commandes sont à effectuer au plus tard le 10 Février 2022

Les menus sont directement dressés dans des plats allant au four.

Contact

Julie
02 35 98 47 64
contact@coudraytraiteur.com

