

# CARTE DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE 2021

du 18 au 31 décembre 2021

(Tous nos plats sont faits «Maison»)

*Scénario*  
TRAITEUR

**Pour Noël** : commandes à effectuer avant le 21/12.  
**Pour la St Sylvestre** : commandes à effectuer avant le 28/12.

## *Pièces cocktail*

Réductions salées froides ou chaudes (au choix)	
1 plateau de 12 réductions	15,00€
1 plateau de 24 réductions	29,00€

## *Entrées*

Terrine de foie gras de canard à la brioche grillée, gelée de porto et chutney de poire épicée	11,90€
Noix de Saint-Jacques marinées, panacotta au céleri, salade de fenouil et céleri à l'huile d'olive et au citron	11,90€
Magret de canard cuit, roulé à la betterave et au foie gras, betterave confite et réduction au vin épicé	9,90€
Langoustines dans son pain, petits légumes cuits en cocotte	10,90€

## *Plats*

Aiguillette de chapon, châtaignes et pleurotes rôties, jus boisé	13,90€
Pavé de veau cuit basse température, millefeuille de céleri et épinards dans son jack Bee little, réduction à l'ail noir	14,90€
Maigre sur son panais rôti au lard de Colonata, coulis de persil plat et lait d'ognon	14,90€
Pavé de lieu jaune, couteau au chorizo et câpres, gel de basilic, mousseline de carottes	13,90€

## *Desserts*

Bûche de Noël façon Opéra et son coulis	5,90€
Dôme coco ananas et son insert agrumes et verveine, dacquoise coco	5,90€
Lingot de chocolat et menthe au poivre de Séchouan, feuillantine chocolat	5,90€
Marrons et clémentines, mousse marron, chantilly de clémentines confites et vermicelles de marrons sur sa génoise	5,90€

**Tous nos prix sont en TTC**

74 rue d'Aizenay 85000 La Roche sur Yon ☎02 51 31 90 32  
[contact@scenario-traiteur.fr](mailto:contact@scenario-traiteur.fr) - [www.scenario-traiteur.fr](http://www.scenario-traiteur.fr)