



RESTAURANT TRAITEUR

Le “Grand buffet”...

*Nos charcuteries...*Jambon blanc, rosette , terrine de campagne

Nos poissons...Terrine de St Jacques, Saumon fumé

Nos garnitures...Wraps de légumes, boulgour aux légumes d'été, tomates fraîches et confites marinées au pesto, melon/pastèque au romarin et huile d'olive

L'atelier « terrine de foie gras:

Tranché sur place au buffet, accompagné de chutney de fruits de saison et crumble de pain d'épices...

L'atelier saumon mariné:

Tranché sur place au buffet, condiment au fromage frais acidulé...

le fromage:

-fromage blanc ou sec

Le dessert cocktail sucré...

-Le chou vanille

-Tartelette chocolat framboises

-Verrine vanille, ananas et speculoos

Pain/café

service compris

2 Place Antonin Dubost
38110 La Tour-du-Pin
cotesaveurs@sfr.fr
04 37 06 68 21