

Restaurant

La Grange de Célice

Carte Traiteur **Fêtes de Fin d'Année**

Pour le Réveillon de Noël

Passez COMMANDE avant le 21 Décembre 17h00

A RECUPERER le 24 Décembre avant 12h00

Pour le NOUVEL AN

Passez COMMANDE avant le 28 Décembre 17h00

A RECUPERER le 31 Décembre avant 12h00

05 62 59 73 72

Pour l'Apéritif

Plateau de Toasts et Verrines (24 pièces) 28€

- Verrine guacamole crevettes
- Verrine au Saumon
- Verrine Ratatouille Chèvre
- Toast au Jambon
- Toast au bleu et Magret Fumé
- Wrap Poulet Crudités

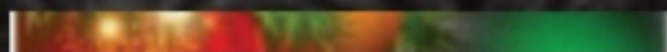
Plateau de Tapas pour 4 personnes 22€

Samossa, Piques de Chorizo figues, Tapas Chèvre, Tapas Jambon Serrano, Tortilla de pommes de terre et oignons

Moules Gratinées et Encornets Persillés (4 pers) 20€

Menu Festif à 35€

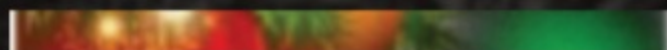
Amuse Bouche



Foie Gras Mi-Cuit Brioche Maison
et Chutney Pomme Raisin

OU

Cheesecake au Saumon Gravlax
et Légumes Croquants



Rôti de Magret Farci Sauce Foie Gras
et Gratin Dauphinois

OU

Matelote de Lotte et Gambas au Riesling
et Risotto Crémeux



Bûchette deux Chocolats Coeur Croustillant

OU

Bûchette Lemon Pie

Notre CARTE TRAITEUR

- Tartare de Saumon Citronnelle Gingembre 9€
- Tatin d'Echalottes et Filets de Cailles Laquées 9€
- Cassolette de Gambas Gratinées au Curry 9€
- Bruschetta aux Cèpes et Magret Fumé 9€

- Filet de Veau aux Morilles 12€
- Chapon Farci Sauce Foie Gras 12€
- Médaillon de Lotte Sauce Homardine 12€

- Risotto aux Champignons 3€
- Gratin Dauphinois 3€
- Tatin de Légumes 3€



Bûches 6 Personnes
22€

- Lemon Pie
- Deux Chocolats Coeur Croustillant
- Tiramisu
- Nougat Framboises