






COMPOSEZ VOUS-MÊME VOS COFFRETS COCKTAILS,

Petits fours, bouchées salées et sucrées, mignardises servies en coffrets cartonné à transporter.



COMMANDEZ VOS PLATS DE FÊTES

Tous nos mets sont réalisés par nos chefs au sein de la Maison Claude Darroze

- **POUR PASSER COMMANDE**
Remplissez votre bon de commande (téléchargeable sur www.darroze.com), joignez votre règlement par chèque et envoyez les deux par courrier à La Maison Claude Darroze, 95 Cours du Général Leclerc, 33210 Langon.
- **PRÉCOMMANDE**
 - de Noël jusqu'au mercredi 19 décembre inclus.
 - du 31 décembre & Jour de l'An jusqu'au mercredi 26 décembre inclus.
- **RETRAIT**
 - Lundi 24 Décembre jusqu'à 16h
 - Lundi 31 Décembre jusqu'à 19h
 - Mardi 1^{er} Janvier jusqu'à 11h

**95, cours du Général Leclerc
33210 LANGON**

06 33 48 70 09
letraiteur@darroze.com

www.darroze.com



 **MAISON
CLAUDE
DARROZE**
LE TRAITEUR

Menu de fêtes 2018
À EMPORTER



Plateaux cocktails

PIÈCES SALÉES



Coffret « »

12 pièces - 22.50 €

- 4 Millefeuille saumon fumé par nos soins
- 4 Croque-monsieur à la truffe noire
- 4 Cube de foie gras en gelée pomme piment d'Espelette

Coffret « »

24 pièces - 44 €

- 6 Maki de gambas au wasabi
- 6 Croque-monsieur à la truffe noire
- 6 Crémeux butternut, gelée lard fumé et sablé noisette
- 6 Cube de foie gras en gelée pomme piment d'Espelette

Coffret « »

48 pièces - 84 €

- 8 Maki de gambas au wasabi
- 8 Brouillade d'œuf à la truffe noire
- 8 Crémeux butternut, gelée lard fumé et sablé noisette
- 8 Carpaccio de daurade et vinaigrette exotique
- 8 Cube de foie gras en gelée pomme piment d'Espelette
- 8 Huîtres en gelée d'eau de mer et œufs de poisson volant

PIÈCES SUCRÉES



Coffret « »

12 pièces - 16.50 €

- 4 Moelleux au chocolat
- 4 Cannelé de Bordeaux
- 4 Verrine citron meringuées

Coffret « »

24 pièces - 30 €

- 6 Moelleux au chocolat
- 6 Cannelé de Bordeaux
- 6 Macaron à la fève tonka
- 6 Pâte de fruit à la poire et poivre sauvage

Coffret « »

48 pièces - 58 €

- 8 Moelleux au chocolat
- 8 Cannelé de Bordeaux
- 8 Verrine citron meringuées
- 8 Financier passion et mangue
- 8 Pâte de fruit à la poire et poivre sauvage
- 8 Macaron à la fève tonka



Composez vous-même vos coffrets cocktail selon vos envies

Chaque pièce cocktail choisie est produite par 6 pièces. Exemple :

Pour un coffret de 12 pièces : 6 Maki de gambas + 6 Brouillades à la truffe noire
Faites-vous plaisir et choisissez parmi notre sélection de pièces cocktails salées et sucrées, composée pour vous.

GUIDE PRATIQUE

Pour vous orienter sur le nombre de pièces à prévoir, en fonction de la durée de votre réception et du nombre de personnes. **Pour un cocktail apéritif, prévoir de 6 à 8 pièces par personne.** Nous restons à votre disposition pour vous accompagner dans vos choix et vous conseiller sur le nombre de pièces à commander.

Mets à emporter



Sélection de plats familiaux sous vide ou en plat à remettre en température au four selon les indications du chef.

ENTRÉS FROIDES

Foie gras de canard Gascon mi-cuit accompagné de sa confiture d'oignons

500 gr pour 6 personnes - 50 €
1 kg pour 12 personnes - 95 €

Saumon fumé par nos soins en fines tranches, accompagné de sa crème aigre-lette

600 gr pour 6 personnes - 40 €
1.2 kg pour 12 personnes - 75 €

PLATS CHAUDS

Ballottine de chapon de Grignols farci, gratin de pommes de terre et champignons sauvages

Sachet sous vide pour 4-6 personnes - 50 €

Gratin de poissons et fruits de mer (lotte, merlu, saint jacques, moules, encornets)

Plat pour 4-6 personnes - 99€



Salés 1.90 €/pièce

- Millefeuille de saumon fumé par nos soins
- Brouillade d'œuf à la truffe noire
- Huîtres en gelée d'eau de mer et œufs de poisson volant (+0.10 € en supplément)
- Maki de gambas au wasabi
- Carpaccio de daurade et vinaigrette exotique
- Crémeux butternut, gelée lard fumé et sablé noisette
- Croque-monsieur à la truffe noire
- Cube de foie gras en gelée pomme piment d'Espelette



Sucrés 1.50 €/pièce

- Moelleux au chocolat
- Cannelé de Bordeaux
- Macaron à la fève tonka
- Verrine citron meringuées
- Financier passion et mangue
- Pâte de fruit à la poire et poivre sauvage