



DARROZE
TRAITEUR

ÉVÈNEMENTS PRIVÉS
ET PROFESSIONNELS

Menu des fêtes A emporter

*Dates de Commandes
de Noël et Nouvel An*

REVEILLON ET JOUR DE NOEL

Enlèvement le Mardi 24 Décembre de 11h00 à 19h00
Commandes jusqu'au Dimanche 22 Décembre 2024

REVEILLON ET JOUR DE L'AN

Enlèvement le Mardi 31 Décembre de 11h00 à 19h00
Commandes jusqu'au Dimanche 29 Décembre 2024

PLATEAU COCKTAIL SALÉ

Pour un apéritif original

AMUSE BOUCHES

6 pièces | idéal pour 2 personnes | 18 euros

- 2 Tartelettes sablées parmesan, butternut au paprika fumé
- 2 Cubes de truite de Banka marinée au miso
- 2 Brouillades d'œufs crémeuses aux truffes noires



UN MENU A COMPOSER

Pour un diner sur mesure

ENTREES

BIEN DEMARRER

Foie gras de canard gascon mi-cuit

Accompagné d'une confiture d'oignons doux au vin de Graves

Par 200 gr | 2/3 personnes | 31,00 €

par 500 gr | 5/6 personnes | 60,00 €

Truite de Banka fumée au bois de hêtre par nos soins

Tranchée, accompagnée d'une crème aigrelette

Par 200 gr | 2/3 personnes | 19,00 €

Carpaccio de St Jacques et Truite

Marinade aux herbes fraîches et citron jaune

Portion individuelle | 20,00 €

Œuf de poule aux truffes noires*

Poché, pommes de terre écrasées aux truffes noires, crème truffée et jus de volaille

Portion individuelle | 18,00 €

Le Homard en Raviole*

Fricassée de champignons, Sauce coulis de homard

Portion individuelle | 22,00 €

*** A remettre en température au four à 150°C pendant 15 à 20 minutes**

PLATS

LE PRINCIPAL

Chapon de Grignols*

Farci aux châtaignes et jambon de pays,
Sauce suprême aux champignons et Sauternes

Portion individuelle | 19,00 €

Gratin de fruits de mer*

Assortiment de poissons et crustacés, coulis de crustacés

Portion individuelle | 22,00 €

Noix de Saint jacques au foie gras*

Servies dans leur coquille en viennoise,
fondue de poireaux au foie gras, sauce au fumet des barbillons

Portion individuelle | 25,00 €

*** A remettre en température au four à 150°C pendant 15 à 20 minutes**



GARNITURES

L'accompagnement idéal

Ecrasée de Pommes de terre à la truffe noire

Idéal en accompagnement du Chapon de Grignols

Portion individuelle | 150 gr env. | 12,00 €

Fricassée de légumes aux châtaignes

Idéal en accompagnement de tous les plats de la carte

Portion individuelle | 150 gr env. | 8,00 €

Risotto au Champagne

Idéal en accompagnement du Gratin de fruits de mer et la Saint Jacques

Par personne | 150 gr env. | 10,00 €

NOS GATEAUX DE NOEL

Entre tradition et modernité

Le Chocolat-Noisettes

Base feuillantine, ganache chocolat noisette, crémeux praliné, mousse chocolat

Pour 5/6 personnes | 29,00 €

La Clémentine-Amandes

Biscuit mirliton, gelée clémentine, crémeux Amandes, insert Clémentine

Pour 5/6 personnes | 29,00 €



POUR COMMANDER

SUR NOTRE BOUTIQUE EN LIGNE

www.darrozetraiteur.fr

PAR EMAIL

letraiteur@darroze.com

PAR TELEPHONE

05 56 63 00 48 (tapez 2)

06 33 48 70 09

(du Lundi au Vendredi de 10h à 19h)

*Joyeuses fêtes
de fin d'année*

