

2
0
2
5



Menu traiteur

Noël

LES PIÈCES COCKTAIL APERITIVE :

Brochettes de queues de crevettes à la thaï	2,00€/Unité
Saku de thon en tataki sauce cacahuète pimenté.....	3,50€/Unité
Mini croque-monsieur parfumé à la truffe	2,00€/Unité
Mini navette brioché au foie gras maison et chutney mangue	3,00/Unité
Mini navette brioché au sésame saumon fumé et crème citronné.....	2,50€/Unité
Assortiment de 5 Mini bouchée chaude	7,50€/Unité
- Champignons ail persil	
- Tartiflette	
- Saumons aneth	
- Tomate Chèvre basilic	
- Choux-fleurs brocolis	
Mini verrine caviar d'aubergine , feta et grenade	3,00€/Unité
Mini verrine crémeux d'avocat au piment d'Espelette et rillettes de poissons	3,00€/Unité
Mini verrine houmous de betterave et crème de chèvre.....	3,00€/Unité

SAUMON FUMÉE ET FOIE GRAS

Saumon fumé maison tranché à la main	20,00€/Unité
(La plaquette sous vide de 250g)	
Terrine de foie gras de canard mi-cuit 500g	70,00€/Unité

*Préparation réalisée en liaison froide. À conserver au frais (0 à +3 °C) et à remettre en température au four avant dégustation .

Enlèvement des commandes traiteur mercredi le 24 décembre entre 14h00 et 18h00.
Foie gras et saumon fumé à partir du vendredi 19 décembre.



Tous nos prix s'entendent TTC

Sarl l'Arbre blanc Arts et gourmandises , 7 rue Alexandre prachay, 95300 Pontoise
Tél : 0130738753 - email : gueguenlucas@gmail.com – Site web : <https://www.larbreblanc.eu/>

2025



Menu traiteur

Noël

LES PLATS CUISINÉ

Noix de saint Jacques, sauce champagne (Une garniture au choix et julienne de légumes)	28,00€/Unité
Filet de Bar grillé sauce citron vert, coco et gingembre..... (Une garniture au choix et julienne de légumes)	26,00€/Unité
Filet de canette * sauce mandarine, sirop d'érable & baie rose..... (*Cuisson rosé) Une garniture au choix et julienne de légumes))	26,00€/Unité
Fondant de paleron de veau, sauce grand veneur à la cerise (Une garniture au choix et julienne de légumes)	26,00/Unité
Sauté de pintade aux girolles..... (Une garniture au choix et julienne de légumes)	26,00€/Unité

PLAT VÉGÉTARIEN

Risotto crémeux aux morilles & champignons, parfum de truffe, marrons rôtis & noisettes torréfiées	26,00€/Unité
---	---------------------

LES ACCOMPAGNEMENTS

Gratin dauphinois parfumé à la fève de tonka	6,00€/Unité
Risotto crémeux au parmesan	7,00€/Unité
Julienne de légumes croquant	7,00€/Unité
Polenta moelleuse	6,00/Unité
Purée de patate douce à la vanille	6,00€/Unité

LES DESSERTS

Salade de fruits frais à la vanille bourbon de Madagascar (Pomme, orange, pamplemousse, ananas, mangue, litchi, coco, grenade / dressage verrine en verre)	9,00€/Unité
Mini bûche cheesecake vanille, cœur poire caramel.....	9,00€/Unité
Panna cotta vanille bourbon de Madagascar, coulis exotique..... (Verrine en verre)	9,00€/Unité
Moelleux au chocolat noir 65% Barry, cœur pralin..... (Petite cocotte en bois)	9,00/Unité

*Présentation possible en cocotte bois individuelle ou en plat de partage convivial, à partir de 3 personnes, sur la base d'un même plat.

*Préparation réalisée en liaison froide. À conserver au frais (0 à +3 °C) et à remettre en température au four avant dégustation .

Enlèvement des commandes traiteur mercredi le 24 décembre entre 14h00 et 18h00.
Foie gras et saumon fumé à partir du vendredi 19 décembre.



Tous nos prix s'entendent TTC

Sarl l'Arbre blanc Arts et gourmandises, 7 rue Alexandre prachay, 95300 Pontoise
Tél : 0130738753 - email : gueguenlucas@gmail.com – Site web : <https://www.larbreblanc.eu/>