



inédit Réceptions

Traiteur, Organisateur de réceptions

Sabine & Cédric Gressent
vous proposent leur carte pour des fêtes
gourmandes

Menu de fêtes 2024

Noël et jour de l'an

Commandes

Avant le 10 décembre pour les fêtes de fin d'année
Commandez par mail à contact@inedit-receptions.fr
ou par téléphone au 06 45 20 67 93

Règlement lors de la prise de commande

Les commandes seront à retirer sur notre site
de production au 21 route de Damville à
Nonancourt. Parking sur place.

Tous nos produits sont faits Maison



Inédit Réceptions, retrait des commandes au
21 route de Damville 27320 Nonancourt

L'apéritif

Assortiment de pièces froides

Abricot moelleux au foie gras et Monbazillac
Brochette de gambas et suprême de pomelos
Navettes encre de seiche, saumon fumé
Truffe de chèvre et ses mendiants
Cube de comté au cumin et Bresaola

20 pièces : 38,00 €

40 pièces : 76,00 €

Assortiment de pièces chaudes

Mini cannelé poivron et chorizo
Mini cheeseburger
Mini Hot Dog
Mini quiche provençale
Croustillant de gambas

15 pièces : 22,00 €

30 pièces : 44,00 €

Les ardoises à partager

Ardoise du pêcheur

38,00 €

200 grammes de saumon fumé Maison
Rillette de Saumon

Ardoise de foie gras

38,00 €

Lingot de 250 grammes de foie gras Maison
En accompagnement : chutney pomme raisin
et gelée de Sauternes

Une ardoise est prévue pour 4 à 6 convives

Les Entrées

Feuilleté de Saint-Jacques

7,80 €

Médailon de foie gras en gelée de Sauternes

10,90 €

Duo de saumon gravlax à la betterave et saumon fumé, crème à l'aneth,
condiment betterave

10,90 €

Les Plats

Filet de veau et sa sauce aux morilles

19,50 €

Suprême de pintade, farce de Noël et son jus corsé

15,90 €

Blanquette de saumon et bar aux crevettes et ses petits légumes

17,50 €

En accompagnement des viandes :

Gratin Dauphinois, corne de potimarron rôtie au miel et sa poêlée de légumes de Noël

