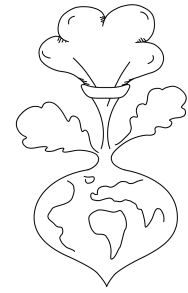


Les GlobeTraiteurs'



s'invitent dans votre cuisine

avec leurs propositions gourmandes

et vous souhaitent de **Joyeuses Fêtes**

Pour l'apéritif ...

Réductions salées croustillantes ... (à la pièce)

Gougères Croustillantes au parmesan	V	0,50€
Palmiers (Speck, Comté, Olive Taggiasca)	V	0,50€
Pailles Feuilletées (Gruyère, Nature, Pavot)	V	0,50€

Réductions salées cuisinées ... (à la pièce)

Cannelés saveur Flammekueche		1,00€
Mini quiche au potiron et épices de Noël	V	1,00€
Mini blinis au sarrasin, crème de raifort, oeufs de truite		1,00€

Les clins d'œil anglais ... (à la pièce)

Coronation Chicken Sandwich (mini sandwiches de poulet au curry doux)		1,50€
Navette saumon fumé et fromage frais		2,50€
Navette brouillade d'oeuf à la truffe	V	2,50€
Navette à la crème de foie gras		2,50€

À partager ...

Mini pâté en croûte Richelieux (foie gras, pistache, truffe)		25,00€
Mini Cake Lard paysan et Comté		11,00€
Mini Cake Thym et Olive	V	11,00€

En entrée...

Créations froides de poisson ...

Huîtres fraîches normandes Poésie, calibre numéro 3 ouvertes	G	1,80€ la pièce
Saumon fumé fait maison (entre 50gr et 100gr par personne)	G	6,00€ les 100gr
Saumon gravlax aux agrumes et vinaigre de calamansi (entre 50gr et 100gr par personne)	G	6,00€ les 100 gr
Cocktail de gambas, sauce marie-rose (6 gambas par portion)	G	15,00€

Accompagnements au choix:

Blinis sarrasin, pain de seigle, crème à l'échalote, vinaigrette aux agrumes.

Entrées froides de viande ...

Pâté en croûte Richelieu		10,00€ les 100 gr
Ballotine de foie gras de canard	G	10,00€ les 100 gr
Terrine de foie gras et gelée de vin chaud	G	10,00€ les 100 gr

Nos soupes ...

Velouté de courge à la noisette	V	5,00€
Soupe de poulet rôti, copeaux de foie gras	G	7,00€

Les magnifiques plateaux de fruits de mer de La Provencale ...

Plateau de fruits de mer Royal Crabe - ± 1.5 kg

1 pc crabe cuit

- 100 gr bulots cuits

- 100 gr bigorneaux cuits

- 8 pc crevettes cuites fraîches

G

40,00€

- 50 gr crevettes grises jumbo

- 2 pc langoustines cuites

- 2 pc rince doigts

- 2 pc beurre portion 1/2 sel A.O.P 15 gr

- 2 pc 1/4 citron

Plateau de fruits de mer Royal Homard - ± 2.0 kg

- 6 pce Huîtres N°3

- algues fraîches

- 1 pc homard cuit coupé en deux

- 200 gr bigorneaux cuits

- 200 gr bulots cuits

G

55,00€

- 100 gr crevettes grises jumbo

- 12 pc crevettes fraîches cuites

- 2 pc mayonnaise de Luxembourg en stick

- 2 pc rince doigts

- 2 pc beurre portion 1/2 sel A.O.P. 15 gr

- 2 pc 1/4 citron

Plateau de fruits de mer Royal Homard Crabe - ± 2.6 kg

6 pc huîtres N°3

- algues fraîches

- 1 pc homard cuit coupé en deux

- 10 pc couteaux cuits

- 200 gr bulots cuits

- 100 gr crevettes grises jumbo

G

75,00€

- 4 pc pinces de crabe tourteau cuites

- 8 pc crevettes fraîches cuites

- 4 pc langoustines cuites

- 5 pc amandes sous atmosphère

- 2 pc mayonnaise de Luxembourg en stick

- 2 pc rince doigts

- 2 pc beurre portion 1/2 sel A.O.P. 15 gr

- 2 pc 1/4 citron

En plat...

Créations Chaudes de Poisson ...

Saint-Jacques en coquille, sauce au cidre, petit épeautre (1 coquille)	14,50€
Huîtres chaudes gratinées (3 huîtres)	11,70€
Cassolette de coquillages et crustacés gratinée	13,20€

Créations Chaudes de Viande ...

Escargots de Bourgogne en coquille (à la pièce)	1,00€
Volaille entière désossée et farcie (farce porc, veau, foie gras et truffe)	
Type de volaille en fonction du nombre de convives:	50,00€
Pintade: poids cuit 1,4kg à 1,8kg (4 à 6 convives)	le kilo
Poularde: poids cuit 1,6 à 2,3kg (5 à 8 convives)	
Chapon: poids cuit 2,1 à 2,6kg (7 à 10 convives)	
Filet de boeuf Wellington (en croute feuilletée) minimum pour 2 convives	30€ par personne
Filet de volaille farci aux champignons	15€ par personne
Tourte à la volaille et jambon parfumée à la truffe fraîche	12€ par personne
Civet de marcassin	11€ par personne

Accompagnements au choix:

Marrons, compotée de choux rouge aux pommes, pommes de terre rôties, choux de Bruxelles au lard, courge aux épices de Noël.

Toutes les viandes sont accompagnées de jus de viande

Création Chaude Végétarienne ...

Graines comme un risotto aux champignons et huile de colza torréfiée	V	11€ par personne
---	---	---------------------

Nos fromages de Noël ...

Brie Truffé	V	9,00€ les 100gr
Mousse de Reblochon	V	4,00€ par personne

Les desserts ...

Nougat Glacé	V	5,00€ la part
Chocolat Layers Cake (gâteau au chocolat noir à étage)	V	6,00€ la part
Panna Cotta à la mirabelle		4,50€

Mignardises

Financiers	V	1,00€
Rochers chocolat, noisette	V	1,00€
Cannelés bordelais	V	1,00€
Mince Pies (tartelettes anglaises aux fruits confits... un délice)	V	1,00€

Vous pouvez passer vos commandes avant le 20 décembre directement en magasin, par téléphone ou par email.

8 B rue de Verdun 54970 LANDRES

03 82 20 20 68

contact@globe-traiteurs.fr