

Nom : Prénom :

Adresse :

Réserve pour le..... /..... /.....

Merci de réserver avant le 20/12/2021 pour réveillon de Noël

Merci de réserver avant le 27/12/2021 pour le réveillon du Nouvel an

Remise de 5 % pour toute commande passée avant le 15 Décembre

Numéro	Désignation	Quantité	Prix unitaire	Prix total

Restaurant et traiteur

25, rue Ferdinand de Lesseps 04000 Digne les Bains

Fixe 04 92 36 16 98 Port 06 03 65 09 47

tabledechef@gmail.com / www.tabledechef.fr

Bernard Cayrier
B&C

La Table du Chef

Restaurant - Traiteur - Chef à domicile

Composez et dégustez
votre menu de Noël et jour de l'An



Livraison à domicile

Gratuite jusqu'à 20 kilomètres, puis 0,50€ du kilomètre

Plateaux de fruits de mer

Plateaux Océan **prix 23,00 €**

8 huitres fine de claire d'Oléron n°4, 4 grosses crevettes, 6/8 bulots, crevettes grises

Plateau le Goéland **prix 38,00 €**

12 huitres fines de claire d'Oléron n°4, tourteau de 500 gr environ, 4 grosses crevettes, 6/8 bulots, crevettes grises

Plateau le Royal pour deux personnes **prix 69,00 €**

18 huitres fine de claire d'Oléron n°4, tourteau de 800 gr environ, 8 grosses crevettes, 8/10 bulots, crevettes grises

Plateau le Royal homard pour deux personnes **prix 89,00 €**

12 huitres fines de claire d'Oléron n°4, homard Canadien 600 gr environ, 6 grosses crevettes, 8/10 bulots, crevettes grises

Possibilité d'avoir sur commande pour les plateaux de fruits de mer :

Moules, amandes, praires, langoustines

Les entrées : prix par personne

1. Homard Canadien, grillé beurre d'épices 45,00 €
Homard de 500 gr environ
2. Feuilleté de Saint-Jacques et queues de langoustine,.....14,50 €
3. Velouté de potimarron et châtaignes,.....13,50 €
4. Tranches de foie gras maison et son chutney de figues
(Deux tranches soit 120/130 gr) 14,50 €
5. Terrine de foie gras 1kg prix104,00 €

Les plats de viandes : prix par personne

6. Pavé d'autruche sauce grand veneur 14,50 €
7. Sauté de biche aux marrons 13,50€
8. suprême de pintade aux morilles.16,50€

Les légumes : prix par personne

9. Polenta aux cèpes3,50€
10. Gratin de pommes de terre aux morilles.....3,50€
11. Poêlé de légumes croquants3,50€

Les plats de poissons : prix par personne

12. Escalope de saumon aux Saint-Jacques. 15,50 €
Déglacée au sancerre
13. Filet de St Pierre à la clémentine Corse 16,50 €
- 14 Filet de turbot rôti et sa crème au champagne 18.50 €

Les desserts : prix par personne (minimum 4 parts)

15. Bûche Mont Blanc (crème de marron) 3,50 €
16. Bûche au chocolat et écorces d'oranges confite. 3,50 €
17. Bûche aux fruits rouges et citron jaune 3,50 €