

C'EST AUTOUR D'UNE GRANDE TABLÉE QUE L'ON VIT LES PLUS BEAUX INSTANTS !

Avec toute votre tribu, vos collègues ou votre équipe, vos repas de fêtes sont souvent accompagnés de fous rires, de débats et surtout de gourmands.

Profitez de ces moments, nous avons tout ce dont vous avez besoins pour les rendre savoureux.

De la mise en bouche au dessert, vous aurez de quoi régaler toute votre tablée. Vous n'avez plus qu'à choisir et nous nous occupons du reste.

Nous maîtrisons toutes les étapes de vos commandes : de la qualité des ingrédients jusqu'à la livraison*.

Simple et efficace, commander et faites-vous livrer !

*Livraison gratuite jusqu'à 20 km

PRÉPARATION SUR COMMANDE
au 06 25 15 52 47

À Gagner !

**1 bouteille de champagne
G.H MUMM** (3 gagnants).

Tirage au sort de 3 numéros de commandes le 24 Décembre (matin) en direct sur la page :

 **Chris and Co - Traiteur Événementiel**



Ne pas jeter sur la voie publique - © Création - LINKSIDE COMMUNICATION - 07 49 10 96 36



Chris and Co

TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL


PARTICULIERS, ENTREPRISES
ET ASSOCIATIONS.

Chris and Co


se tient à votre disposition pour faire de votre événement une journée d'exception !


- // Mariages
- // Séminaires
- // Baptêmes
- // Cocktails
- // Anniversaires
- // ...

Contact

 06 25 15 52 47

 christelle.chrisandco@orange.fr

 www.chrisandco-traiteur.com

 **2 SITES À VOTRE DISPOSITION :**
27220 LA BARONNIE
27930 MISEREY



Chris and Co
TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL

**Les Tables
Festives**

**BOUTIQUE
Éphémère**
de produits traiteur

du 20 au 31 décembre.

7, route de St Luc
27220 LA BARONNIE

Mise en bouche



// Pain surprise	pièce	28€90
// Petits fours salés	le Kg	32€90
// Bouchées apéritives	6 pièces	5€00
// Bouchées apéritives	10 pièces	7€00

Entrées Froides



// Foie gras de canard entier	les 100g	12€90
// Demi-langouste	pièce	25€95
// Œuf norvégien	pièce	7€20
// Coquille de saumon frais	pièce	5€20
// Foie gras de canard 30% morceaux	les 100g	9€20
// Foie gras de canard 50% morceaux	les 100g	10€40
// Saumon fumé	les 100g	10€20

Entrées Chaudes



**3 achetées
la 4^{ème} OFFERTE

// Coquille St-Jacques**	pièce	7€90
// Bouchées à la reine au ris de veau	pièce	6€20
// Cassolines d'écrevisses et St-Jacques	pièce	8€20
// Croustade de St-Jacques**	pièce	6€90
// Escargots de Bourgognes	la douzaine	7€90
// Feuilleté de saumon à l'oseille	pièce	6€20
// Tarte fine au boudin blanc	pièce	5€90

Poissons cuisinés



+ 1 légume au choix.

// Loup de mer sauce beurre citron	la part	14€90
// Lotte sauce à l'armoricaine	la part	17€90
// Pavé de saumon à l'oseille	la part	13€90

Viandes élaborées cuisinées



+ 1 légume au choix.

// Médailon de pintadeau farci aux girolles <i>ou aux marrons</i>	la part	13€90
// Chapon sauce morilles	la part	14€90
// Médailon de chapon farci aux girolles <i>ou aux marrons, ou aux morilles</i>	la part	13€90
// Magret de canard	la part	13€50
<i>(sauce poivre; sauce aux airelles; sauce à l'orange)</i>		
// Filet de biche sauce grand veneur	la part	15€90
// Dinde entière rôtie <i>(min. 8 pers)</i>	le kg	21€95
<i>sauce au choix</i>		
// Chapon entier rôti <i>(min. 6 pers)</i>	le kg	21€95
<i>sauce au choix</i>		
// Filet de bœuf en croûte <i>(min. 6 pers)</i>	la part	16€90
<i>sauce morilles</i>		

Légumes



// Pommes aux airelles	pièce	2€90
// Pommes dauphines	le Kg	18€90
// Pomme amandine	pièce	2€90
// Fagot d'haricots verts	2 pièces	2€90
// Gratin dauphinois nature	la part	2€90
// Gratin aux girolles <i>ou aux morilles</i>	la part	3€50
// Ecrasé de potiron <i>aux éclats de marrons</i>	la part	3€50
// Duo céleris carotte	la part	3€50
// Timbale de riz		2€20
// Brochette de légumes	2 pièces	2€90

Desserts



// Buche <i>ou</i> buchette	la part <i>ou</i> l'unité	3€90
La framboise	La normande <i>(pomme vanille)</i>	
La chocolat passion	La royale chocolat	



Menu à 25€

PETITS FOURS SALÉS (4 PIÈCES / PERS)
CHOUX AU SAUMON FUMÉ
VERRINE CHANTILLY DE FOIE GRAS (1P)

FOIE GRAS DE CANARD 50% ET SES CONFITS OU
SAUMON FUMÉ ET SA SAUCE CITRONNÉ À L'ANETH OU
CROUSTADE DE SAINT JACQUES (CHAUD)

MÉDAILLON DE PINTADEAU FARCIS AUX MORILLES OU GIROLLES
OU LOUP DE MER SAUCE CHAMPAGNE
2 ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX DANS LA CARTE

Menu à 36€

PETITS FOURS SALÉS (4 PIÈCES / PERS)
CHOUX AU SAUMON FUMÉ VERRINE (1P)
VERRINE DE ST-JACQUES (1P)
NAVETTE AU MAGRET FUMÉ (1P)

ENTRÉE FROIDE AU CHOIX DANS LA CARTE
(DEMI LANGOUSTE +10€)

ENTRÉE CHAUDE AU CHOIX DANS LA CARTE

PLAT : AU CHOIX DANS LA CARTE (VIANDE OU POISSON)
2 ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX DANS LA CARTE

Photographies non contractuelles.