

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 5 km autour de la Baronnie au delà des frais kilométriques supplémentaires seront ajoutés

PRÉPARATION SUR COMMANDE
au 06 25 15 52 47

Informations

**ÉMERVEILLER VOS PAPILLES AVEC D'AUTRES
PRODUITS À DÉCOUVRIR EN BOUTIQUE.**

N'oubliez pas de nous suivre sur

 **Chris and Co - Traiteur Evenementiel**



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

 contact@chrisandco-traiteur.com

 www.chrisandco-traiteur.com

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

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

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 |
| // 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



| | | |
|--|-------------|------|
| // Coquille St-Jacques | pièce | 7€90 |
| // 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 |

Poissons cuisinés



+ 1 légume accompagnant compris au choix.

| | | |
|--|---------|-------|
| // Lotte sauce à l'armoricaine | la part | 17€90 |
| // Pavé de saumon à l'oseille | la part | 13€90 |
| // Filet de julienne sauce champagne | la part | 14€90 |
| // Dos de cabillaud crème chorizo | la part | 15€90 |

** 3 Croustades de St-Jacques achetées la 4^{ème} OFFERTE (Hors menu).

Viandes élaborées cuisinées



+ 1 légume accompagnant compris au choix.**

| | | |
|---|---------|-------|
| // Médailillon de pintadeau farci aux girolles <i>ou aux marrons</i> | la part | 13€90 |
| // Chapon sauce morilles | la part | 14€90 |
| // Médailillon 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 27€

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 FILET DE JULIENNE SAUCE CHAMPAGNE
2 ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX DANS LA CARTE

Menu à 38€

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.