

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.

Livraison gratuite jusqu'à 5 km autour de la  
Baronnie. Au delà, des frais kilométriques seront  
ajoutés.

PREPARATION SUR COMMANDE

02 32 35 84 74 / 06 25 15 52 47  
contact@chrisandco-traiteur.com

## Informations

Émerveillez 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

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

Mariages  
Baptêmes  
Anniversaires

Séminaires  
Cocktails

## Contact



02 32 35 84 74  
06 25 15 52 47



contact@chrisandco-traiteur.com



www.chrisandco-traiteur.com



2 SITES A VOTRE DISPOSITION

27220 LA BARONNIE  
27930 MISEREY



# Les tables Festives

## Boutique Éphémère

de divers produits traiteur  
Le 22, 23 et 24 Décembre  
Le 29, 30 et 31 Décembre

7 route de Saint-Luc  
27220 La Baronnie

### Mise en bouche

Pain surprise.....	pièce.....	29€90
Petits fours salés.....	le kg.....	32€90
Bouchées apéritives.....	6 pièces.....	5€00
Bouchées apéritives.....	10 pièces.....	7€00
Assortiment de pièces cocktails.....	5 pièces.....	6€00
Assortiment de pièces cocktails.....	7 pièces.....	10€00

### Entrées froides

Foie gras de canard entier.....	les 100g.....	12€90
Demi-langouste.....	pièce.....	25€95
Oeuf norvégien.....	pièce.....	7€20
Foie gras de canard 30%.....	les 100g.....	9€20
Foie gras de canard 50%.....	les 100g.....	10€40
Saumon fumé.....	les 100g.....	10€20

### Nouveauté :

Panacotta au foie gras.....	pièce.....	8€90
et son confit d'oignon		
Panacotta de homard.....	pièce.....	8€90

### Entrées chaudes

Coquille Saint-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

### Poissons cuisinés

#### + 1 légume accompagnant 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

### Viandes élaborées cuisinées

#### + 1 légume accompagnant au choix

Médailon de pintadeau farci.....	la part.....	13€90
Girolles ou Marrons		
Chapon sauce morilles.....	la part.....	14€90
Médailon de chapon farci.....	la part.....	13€90
Girolles, Marrons ou Morilles		
Magret de canard.....	la part.....	13€50
(sauce: poivre, aïelles, à l'orange)		
Filet de biche sauce grand veneur.....	la part.....	15€90
Dinde entière rôtie.....	le kg.....	22€95
(min 8 pers) sauce au choix		
Chapon entier rôti.....	le kg.....	22€95
(min 6 pers) Sauce au choix		
Filet de boeuf en crouste.....	la part.....	16€90
(min 6 pers) Sauce morilles		

### Légumes

Pommes aux aïelles.....	la pièce.....	2€90
Pommes dauphines.....	le Kg.....	18€90
Pomme amandine.....	la pièce.....	2€90
Fagots d'haricots verts.....	2 pièces.....	2€90
Gratin dauphinois nature.....	la pièce.....	2€90
Gratin dauphinois.....	la pièce.....	3€50
Girolles ou Morilles		
Gratin dauphinois.....	la pièce.....	4€00
Coeur coulant à la truffe		
Écrasé de potiron aux marrons.....	la pièce.....	3€50
Duo céleris carotte.....	la pièce.....	3€50
Timbale de riz.....	la pièce.....	2€20
Brochettes de légumes.....	2 pièces.....	2€90

### Desserts

Buche ou Buchette.....	la part ou l'unité.....	4€20
La framboisine.....	La normande	
	(Pomme vanille)	
La chocolat passion.....	La royale chocolat	



## Menus de fêtes

### Menu à 27€

Petits fours salés (4p)  
Verrine de tiramisu au saumon fumé  
Macaron de canard à l'orange  
Foie gras de canard 30% et ses confits ou  
Saumon fumé et sa sauce citronnée à l'aneth ou  
Croustade de Saint-Jacques (chaud)  
Médailon de pintadeau farci aux morilles ou  
Filet de julienne sauce Champagne  
2 accompagnements au choix dans la carte

### Menu à 38€

Petits fours salés (4p)  
Verrine de tiramisu au saumon fumé  
Macaron de canard à l'orange  
Navette au magret fumé  
Entrée froide au choix dans la carte  
"Demi langouste + 12€"  
Entrée chaude au choix dans la carte  
Plat au choix dans la carte (viande ou poisson)  
2 accompagnements au choix

### Menu Enfant 12€

4 petits fours chauds  
Ourson de rilette ou Ourson à la mousse de canard  
Suprême de volaille à la crème - Gratin dauphinois

