

## 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 besoin 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 Baronne. Au delà, des frais kilométriques seront ajoutés.

### PRÉPARATION SUR COMMANDE

06 25 15 52 47

[contact@chrisandco-traiteur.com](mailto: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](mailto:contact@chrisandco-traiteur.com)



[www.chrisandco-traiteur.com](http://www.chrisandco-traiteur.com)



2 SITES A VOTRE DISPOSITION

27220 LA BARONNIE  
27930 MISEREY

## Boutique Éphémère

de divers produits traiteur

Le 23 et 24 Décembre

Le 30 et 31 Décembre

7 route de Saint-Luc  
27220 La Baronne

## Mise en bouche

Pain surprise.....	pièce.....	32€90
Petits fours salés.....	le kg.....	32€90

## Entrées froides

Foie gras de canard entier.....	les 100g.....	13€90
Demi-langouste.....	pièce.....	27€95
Oeuf norvégien.....	pièce.....	8€00
Foie gras de canard 30%.....	les 100g.....	9€50
Foie gras de canard 50%.....	les 100g.....	10€90
Saumon fumé.....	les 100g.....	10€90
Panacotta au foie gras.....	pièce.....	8€90
et son confit d'oignon		
Panacotta de homard.....	pièce.....	8€90

## Entrées chaudes

Coquille Saint-Jacques.....	pièce.....	8€20
Cassolines d'écrevisses et St-Jacques.....	pièce.....	8€90
Croustade de St-Jacques.....	pièce.....	7€20
Escargots de bourgognes.....	la douzaine.....	8€50

## Poissons cuisinés

+ 1 légume accompagnant au choix		
Lotte sauce à l'armoricaine.....	la part.....	17€90
Filet de julienne sauce champagne.....	la part.....	16€90

## Viandes élaborées cuisinées

+ 1 légume accompagnant au choix

Médaillon de pintadeau farci.....	la part.....	14€90
Girolles ou Marrons		
Chapon sauce morilles.....	la part.....	15€90
Médaillon de chapon farci.....	la part.....	14€90
Girolles, Marrons ou Morilles		
Magret de canard.....	la part.....	14€90
(sauce: poivre, aïrelles, à l'orange)		
Dinde entière rôtie.....	le kg.....	23€95
(min 8 pers) sauce au choix		
Chapon entier rôti.....	le kg.....	23€95
(min 6 pers) Sauce au choix		
Filet de bœuf en croute.....	la part.....	16€90
(min 6 pers) Sauce morilles		
Filet mignon en croute.....	la part.....	14€90
(min 4 pers) Sauce morilles		

## Légumes

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.....	3€10
Gratin dauphinois.....	la pièce.....	3€90
Girolles ou Morilles		
Écrasé de potiron aux marrons.....	la pièce.....	3€90
Timbale de riz.....	la pièce.....	2€20
Brochettes de légumes.....	2 pièces.....	2€90

## Desserts

Bûche ou Buchette.....	la part ou l'unité.....	4€80
La normande		
Croustillant chocolat		
Vanille fruits rouges		
Pomme caramel		

## Menus de fêtes

### Menu à 28€

Petits fours salés (4p)  
 Verrine de tiramisu au saumon fumé  
 Verrine panacotta de foie gras  
 Foie gras de canard 30% et ses confits ou  
 Saumon fumé et sa sauce citronnée à l'aneth ou  
 Croustade de Saint-Jacques (chaud)

Médaillon de pintadeau farcis ou  
 Filet de julienne sauce Champagne  
 2 accompagnements au choix dans la carte

### Menu à 39€

Petits fours salés (4p)  
 Verrine de tiramisu au saumon fumé  
 Verrine panacotta de foie gras  
 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€90

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