

## 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

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 À VOTRE DISPOSITION

27220 LA BARONNIE  
27930 MISEREY



## Les tables Festives

## Boutique Éphémère

de divers produits traiteur  
Le 23 et 24 Décembre  
Le 30 et 31 Décembre

7 route de Saint-Luc  
27220 La Baronnie



### 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
Giroilles ou Marrons		
Chapon sauce morilles.....	la part.....	15€90
Médaillon de chapon farci.....	la part.....	14€90
Giroilles, Marrons ou Morilles		
Magret de canard.....	la part.....	14€90
(sauce: poivre, aïnelles, 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
Giroilles 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

Buche 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 farci 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