



CARTE DES FÊTES

Le Camélia

cuisine traditionnelle « fait maison »

02 43 07 71 55
www.lecamelia.net

PETITS FOURS FROIDS

1,50€

- Toast crevette
- Navette Rillettes saumon
- Wrap Jambon
- Briochine Foie Gras
- Toast Saumon fumé maison

PETITS FOURS CHAUDS

1,50€

- Feuilleté d'Andouille
- Quiche saumon poireaux
- Mini kebab
- Mini burger de canard
- Briochine d'escargots

NOUVEAUTÉS : MINIS BROCHETTES

1,80€

- Mini brochette pétoncles et crevettes
- Mini brochette d'aiguillette de canard miel et figues

VERRINES

2,00€

- Concassée de tomate, mozzarella basilic, lanières de jambon cru
- Tartare de St Jacques, mousse de betteraves

LES INCONTOURNABLES

- Foie gras maison (IGP Fr.) (ballotine environ 500gr) 70,00€
- Saumon fumé maison - 50 gr 2,30€

ENTRÉE

- Filet de sandre, saveur beurre blanc, julienne de légumes 10,00€
- Cassolette de St Jacques, julienne de légumes 10,00€
- Médaillon de lotte véritable américaine, julienne de légumes 10,00€

PLATS

- Rôti de Chapon aux shiitakés de Froid Fonds 8,50€
- Pavé de Quasi de Veau (Fr) sauce périgourdine 10,50€
- Pintade aux pommes caramélisées sauce pommeau 10,50€

LÉGUMES

les deux légumes : 3,40€

- Pomme de terre à la crème d'oignons rouges
- Poire au vin purée de panais

DESSERTS

- Crémeux noisette, crème anglaise amandes amères 4,50€
- Croquant aux trois chocolats 4,50€
- Bûche Manzana Granny 4,50€

INFOS

Date limite des commandes : vendredi 20 décembre

Enlèvement Noël : mercredi 24 décembre

Enlèvement Nouvel an : mercredi 31 décembre

Aucun changement ne sera accepté après le dépôt de votre commande.

Pour des raisons d'approvisionnement, aucune commande
ne sera prise après le **20 décembre**.

Le matériel mis à votre disposition est à nous rapporter **sous les 3 jours**.

Lors de votre règlement, **un chèque de caution** vous sera demandé
pour les cassolettes et les verrines commandées.

Il vous sera rendu une fois le matériel rapporté.

Caution 1 verrine : 3,00€
Caution 1 cassolette : 5,00€