



Option Supplémentaire Prix ttc

Foie gras maison en croûte de spéculoos

54 € 00 le kg
28 € 00 les 500g

Macaron au choix : 15 €00 les 12

Salés -Au Foie gras
-À la truffe blanche
-Figues et chèvre
Sucrés - Framboise
-abricot
-mangue

Plateau cocktail sur demande :

24 € 00 les 20 pièces
45 € 00 les 40 pièces



Le Traiteur des Halles

53 rue de l'artisanat

34400 Lunel

Tel : 04.67.71.31.20



traiteurdeshalles.com

traiteurhalles@aol.com

Passez votre repas avec vos convives,

Les pieds sous la table...

**Et cette année encore nous vous
accompagnons à partager de bon moments
autour d'un repas préparé par nos soins.**

Uniquement sur réservation

Avant le 20 décembre 2020



Menu réception 25 €00 ttc

Entrées :

Foie gras maison chutney aux figues
Ou
Parfait de saumon et asperges vertes

Poissons :

Maestro de sole et St-Jacques
Sauce aux poivrons

Viandes :

Ballotine de canard aux bolets
Ou
Quasi de veau aux cèpes

Fromage :

Chèvre et sa confiture de cerise noire

Dessert :

Bûche maison



Les entrées sont dressées sur assiette



Menu gourmand 32 €00 ttc

Entrées :

Foie gras maison en croûte de spéculoos
Ou
Opéra de saumon fumée façon Gravlax

Poissons :

Cassolette de Saint jacques et Gambas
Ou
Filet de bar rôti

Viandes :

Paleron de veau en confit aux morilles
Ou
Suprême de chapon aux morilles

Fromage :

Chèvre et sa confiture de cerise noire

Dessert :

Bûche maison



*Les plats sont à réchauffer par vos soins très aisément
Avec les garnitures au four traditionnel
Afin de préserver la qualité des produits.*