

Le Traiteur des Halles

53 rue de l'artisanat

34400 Lunel

Tel : 04.67.71.31.20

traiteurdeshalles.com

traiteur.halles@gmail.com



Passez votre repas avec vos convives,

Les pieds sous la table...

Le traiteur cuisine pour vous,

**Les entrées sont dressées directement sur
assiette et les plats sont à réchauffer
aisément par vos soins**

Uniquement sur réservation

Avant le 20 décembre 2021



Menu réception 28 €00 ttc

Entrées :

Foie gras maison chutney aux figues
Ou
Parfait à la truite



Poissons :

Maestro de sole et St-Jacques
Sauce aux poivrons

Viandes :

Ballotine de veau aux bolets
Ou
Pavé de veau aux cèpes



Fromage :

Assortiment de 3 fromage A.O.C
Confiture de cerise noire

Dessert :

Mousse fruit ou chocolat
en forme de Bûche



Options :

Mise de table complète avec fourniture de vaisselles + 4.00 € ttc
Verrerie, assiettes et couverts pour chaque plat



Menu gourmand 33 €00 ttc



Entrées :



Foie gras maison en croûte de spéculoos
Ou
Opéra de saumon fumée et légumes

Poissons :

Pavé de bar aux écailles de pomme de terre

Viandes :

Cuisse d'agneau en confit
Ou
Suprême de chapon aux morilles



Fromage :

Assortiment de 3 fromage A.O.C
Confiture de cerise noire



Dessert :

Mousse fruit ou chocolat
en forme de Bûche



*Les plats sont à réchauffer par vos soins très aisément
Afin de vous faire passer le maximum de temps avec vos convives.*



Option Supplémentaire Prix ttc

Décembre 2021

Foie gras mi-cuit maison en croûte de spéculoos

Ou nature

55 € 00 le kg
28 € 00 les 500g

Plateau cocktail lunch salée pour apéritif :

5 € 00 les 4 pièces par personnes

Plat sur demande :

Voir notre boutique en ligne :

[TRAITEUR DES HALLES Lunel \(34400\) ZAC LUNELAND : Traiteur sur commande de plat à emporter ou en livraison \(fairemescourses.fr\)](http://www.fairemescourses.fr)

