



Option Supplémentaire Prix ttc

Décembre 2022

Foie gras mi-cuit maison en croûte de spéculoos

Ou nature

66 € 00 le kg
34 € 00 les 500g

Plateau cocktail lunch salée pour apéritif :

28 € 00 le plateau de 20 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 \(fairemescourses.fr\)](#)



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 2022



Menu réception 28 €00 ttc



Entrées :

Foie gras maison
Ou
Douceur à la truite

Poissons :

Corolle de limande
Ou
Crabe farci

Viandes :

Ballotine de veau aux bolets
Ou
Pintade rôti dans son jus



Fromage :

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

Dessert :

Mousse fruit ou chocolat
en forme de Bûche



Menu gourmand 33 €00 ttc



Entrées :

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

Poissons :

Omble chevalier
Ou
Maestro de sole aux fruit de mer

Viandes :

Filet d oie braisé
Ou
Porcelet en confit
Ou
Suprême de Chapon



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

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