



## 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](http://traiteurdeshalles.com)

[traiteur.halles@gmail.com](mailto: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.*