

Saint Valentin

SUGGESTION DU CHEF

COCKTAIL A PARTAGER

Verrines tiramisu parmesan et ratatouille, Duo de carpaccio saumon/boeuf, Profiteroles yuzu et saumon fumé, Wraps jambon provençal
10 pièces 11,80 €

ENTREES

Moelleux de caille 6,30 €
Feuilleté de grenouille aux herbes 6,90 €
Pressé omble chevalier et crevettes, biscuit basilic 6,40 €
Foie gras de canard maison, confiture d'oignons 7,90 €
Cassiolette de ravioles aux écrevisses 6,20 €
Terrine de langoustines et escargots 5,70 €

POISSONS

Filet de sandre au Gewurstraminer 8,90 €
Dos de cabillaud sauce safran et ventrèche poêlée 7,90 €

VIANDES

Confit de chevreuil, petit jus au vin de Bourgogne 8,10 €
Cuisse fermière, sauce aux morilles et pleurottes 8,60 €
Tende de tranche de veau, jus au foie gras 9,10 €

LEGUMES

Galette de polenta aux trompettes 1,40 €
Poêlée de légumes 4,80 €
Flan de courgettes 1,40 €
Garniture maraîchère 3,40 €

DESSERTS

Flan poire, orange confite 2,90 €
Verrine ananas et chocolat 3,10 €
Assortiment de mignardises 3,50 €
3 pièces (fruit, chocolat, macarons)

COCCINA
Pensez à commander !
par email : contact@coccina.fr ou au 04.37.03.09.36
traiteur