



## MENUS DE FÊTES DE FIN D'ANNEE

Tél.05 62 91 15 51

### **MENU 23 €**

#### ENTREE

Truite Fumée Maison & ses Blinis  
(Mousse Aneth & Jeunes Pousses)

#### PLAT

Fondant de Chapon Crème des Bois  
Pommes Grenailles Rôties

#### DESSERT

Moelleux Chocolat Orange

### **MENU 30 €**

#### ENTREE

Mille-feuille Langoustine Crevette Truite & Pistou Basilic  
(Patate Douce)

#### PLAT

Tournedos d'Aiguillettes de Canard aux Girolles  
& son Ecrasé de Panais/Pommes de Terre  
Au Miel et au Thym

#### DESSERT

Dôme Chocolat Intense

### **MENU 35 €**

#### ENTREE

Foie Gras Maison et sa Comptée de Figues

#### PLAT

Pavé de Porc Noir Sauce Madère  
Timbale de Pommes de Terre Eclats de Noix Morilles

#### DESSERT

Entremet Orange Cœur Macaron

### **APERITIF A 7€ TTC (Au Choix)**

#### Froid

(5 Pièces / Personne)

Mini Suédois Avocat Surimi  
Tomate Confite

Mini Wrap Chorizo Chèvre

Mini Navette Caviar  
d'Aubergines Œuf de Lump

Pain Tomato Jambon 12 Mois

Toast Boudin Noir de Bigorre

#### A Réchauffer

(5 Pièces / Personne)

Mini Pissaladière Poulet Fumé Basilic

Beignet de Truite Moelleux

Chausson de Canard Tomaté

Samossa Bœuf Curry

Brochette de Volaille Caramélisée

#### Verrines

(4 Verrines / Personne)

Verrine de Guacamole Citron Crabe

Verrine de Duo de Tartare de Légumes

Verrine de Tartare de Saumon  
Truite Fumée Mousse Aneth

Verrine de Crevette Cocktail



## CARTE

# FÊTES DE FIN D'ANNEE

Tél.05 62 91 15 51

### Entrées Chaudes en Cassolette

- Croustillant de St Jacques sur Lit de Poireaux Crémeux 12€  
Bouchée de Ris d'Agneau au Porto 12€

### Entrées Froides en Assiette

- Chiffonnade de Jambon de Porc Noir de Bigorre (100 g) & ses Gouttes de Tomate sur Toast 18€  
Effeillé de Truite Fumée Maison & son Blinis de Crème à l'Aneth 14€  
Foie Gras Maison 16€

### Nos Poissons (Accompagnement : Wok de Légumes Croquants)

- Pavé de Lotte au Poivre de Madagascar 16€  
Daurade à la Provençale 15€  
Roulé de Sole au Muscadet 14€

### Nos Viandes (Accompagnement : Timbale de Pommes de Terre

#### Eclats Noix Morilles)

- Pavé de Porc Noir de Bigorre au Foie Gras 22€  
Mijoté de Porc Noir de Bigorre 16€  
Grenadin de Veau Truffé 15€  
Ris de Veau Tradition 16€  
Fondant de Chapon Crème des Bois 14€

### Accompagnements

- Ecrasé de Panais/Pommes de Terre Au Miel et au Thym 3€  
Timbale de Pommes de Terre Eclats de Noix Morilles 3€

### Nos Desserts

- Moelleux Chocolat Orange 6€  
Dôme Chocolat Intense 7€  
Entremet Orange Cœur Macaron 7€

### Nos Volailles Garnies Cuites

	La Portion
Le Chapon et sa Farce	12€
La Dinde et sa Farce	12€
La Pintade et sa Farce	12€

## **BARRERE TRAITEUR**

Route de Monlôo 65200 POUZAC

05 62 91 15 51

[www.traiteur-barrere-65.com](http://www.traiteur-barrere-65.com)  
[jacques.barrere.65@wanadoo.fr](mailto:jacques.barrere.65@wanadoo.fr)

### Dates Limites de Commandes :

Jeudi 21/12/17 pour Noël  
Jeudi 28/12/17 pour le Nouvel An



# DINER DE LA SAINT SYLVESTRE

80€TTC

## APERITIF

Coupe Champenoise à la Framboise  
Mini Wrap Chorizo Chèvre Rôti  
Navette de Caviar d'Aubergine œuf de Lump  
Beignet de Truite moelleux  
Mini Pissaladière



## ENTREE

Ballotine de Filet de Sole  
Farce Fine de Truite des Pyrénées  
Emulsion de Crème au Basilic  
Gambas décortiquée flambée à l'Armagnac  
*Accompagné de son verre de vin blanc Torus*



## PLAT

Filet de Bœuf grillé  
Escalope de Foie Frais snacké  
Réduction de Porto  
Écrasé de panais au thym  
Fricassée de champignons  
*Accompagné de son verre de vin rouge Torus*



## DESSERT

Biscuit Sablé  
Mousse à l'écorce d'Orange Confitée, Croustillant Meringué  
Dôme Chocolat Noir Valrhona  
Chocolat Chaud  
*Accompagné de son Café, Thé ou Infusion*



Réservation souhaitée avant le :

Mercredi 20/12/2017