



Carte des Fêtes



*Des aspirations culinaires
pour des mets à votre image.*



facebook/aux-délices-du-trégor
auxdelicesdutregor.over-blog.com

Betton 06 45 51 79 25

www.auxdelicesdutregor.net

Entrée chaude:

Saumon confit au sirop d'érable,
sur blinis et petits légumes 9.20€

Cassolette de saint jacques et gambas,
rizotto crémeux 9.50€

Entrée froide:

Foie gras en rôti, maison: (les 100gr) 15.30€

Bonbon de saumon fumé
et saint jacques, sur craquant céréales 8.70€

Les Plats:

Pressé de canard,
grenaille et petits légumes 18.20€

Éffiloché de porc,
cuisson 16 h à basse température,
tatin de légumes et dauphinois à la crème 15.80€

Moelleux de chapon au sauternes
et chanterelles, effeuillé de pomme de terre
à la truffe d'ete, et sa poêlée d'antan 17.10€

Souris de cerf au cognac fine champagne,
purée de marron, et poêlée d'hiver 16.90€

Prix ttc à la personne

Pour les commandes de Noël, à venir le 23 avant 18h00, le 24 avant 15h00

Pour les commandes du jour de l'an, le 30 avant 18h00, le 31 avant 12h00

Planche apéro, pièces cocktail... possible

Nous sommes à votre écoute pour la réalisation de vos menus
personnalisés, sur devis. autres dates pour vos commandes possibles



Aux Délices du Trégor



Pour des moments
d'exception...



facebook/aux-délices-du-trégor
auxdelicesdutregor.over-blog.com

Betton 06 45 51 79 25

www.auxdelicesdutregor.net