



Votre repas
DE **NOËL &**
DU **RÉVEILLON**

SUR COMMANDE
Chez votre traiteur des fêtes

DÉLICATE
& *Sens*





Cocktail

Plateau 20 pièces cocktail en assortiments

Idéal pour 2 à 3 personnes

58 € le plateau
(non modifiable)

- Bouchée foie gras chutney d'abricot
- Galette de sarrasin fondue de poireau et médaillon de homard
- Sucette de foie gras de canard chocolat framboise
- Biscuit noir noix de Saint-Jacques et crème de yuzu, perles de hareng
- Brochette de saumon fumée façon yakitori
- Verrine tartare de st jacques & mangue
- ♥ Verrine compotée de poire et foie gras de canard
- Chou mozzarella et truffes blanches
- Crème brûlée de foie gras
- Mini Burger de bœuf



Pièces à l'unité

Idéal pour personnaliser votre buffet !

Mini burger cheddar & bœuf ————— 3,50 € l'unité

Mini bun's de pain noir, saumon fumé ——— 3,50 € l'unité
& fromage aux herbes

Mini bun's de magret de canard fumé ——— 3,50 € l'unité
& son chutney de figes





Entrées

Froides

Saumon gravelax aux baies roses, aneth & sirop d'érable (portion de 250g) 17 € l'unité

♥ Voilier salé de légumes, mousse de fromage frais & St Jacques 5,80 € l'unité

Tatin de foie gras & pomme caramélisée 6,40 € l'unité

Chaudes

Cassolette de ris de veau et pleurotes, sauce crémeuse au vin blanc 6 € l'unité

Cassolette aux noix de St Jacques, sauce Riesling 5,80 € l'unité

St Honoré revisité aux St jacques & petits légumes 5,80 € l'unité



Plats chauds

Fondant de chapon farci, sauce au porto & cranberries — 11,00 € la part

Filet de caille aux châtaignes, sauce champagne — 11,00 € la part

Porcelet à la bière de Noël, sirop d'érable — 11,00 € la part

♥ Pavé de lotte & St Jacques, sauce morilles — 12,50 € la part

Filet de limande du nord aux St Jacques & amandes, sauce beurre blanc — 10,00 € la part

Accompagnements

Gratin dauphinois (≈ 130g) — 4,50 € la part

Gratin de cardons à la moëlle (≈ 130g) — 5,00 € la part

Purée de butternut & noisettes (≈ 130g) — 4,50 € la part

♥ Risotto champignons & truffe (≈ 130g) — 5,00 € la part

Poêlée ardéchoise champignons, marrons, épinards (≈ 130g) — 5,00 € la part

Fan de duxelles de champignons (≈ 80g) — 3,60 € la part

Fondant de champignons & patates douces (≈ 80g) — 3,50 € la part

Fromage & Desserts

Croustillant de chèvre Ste maure _____ 3,50 € l'unité
aux pommes caramélisées

Verrine de panacotta vanille-coco _____ 3 € l'unité
& coulis de fruits exotiques

♥ Verrine de tiramisu aux marrons _____ 3 € l'unité

Dôme de pain d'épice _____ 8 €

POUR DES FÊTES GOURMANDES

C'EST PAR ICI !

*Pour commander, venez nous rendre visite en boutique !
Règlement lors de la commande.*

VOTRE REPAS DE NOËL

- 1 Commandes jusqu'au **Mardi 17 décembre 2024**
- 2 Retrait de votre festin : **Mardi 24 décembre 2024**,
(créneau horaire à définir lors de la commande)

VOTRE REPAS DU JOUR DE L'AN

- 1 Commandes jusqu'au **Lundi 23 décembre 2024**
- 2 Retrait de vos bons plats : **Mardi 31 décembre 2024**,
(créneau horaire à définir lors de la commande)

HORAIRES DE FIN D'ANNÉE 2024-2025

Mardi 24 décembre : 9h - 16h
(retrait commandes uniquement)

Mercredi 25 décembre : fermé

Jeudi 26 décembre : fermé

Vendredi 27 décembre : 10h - 16h

Samedi 28 décembre : 8h - 12h

Mardi 31 décembre : 9h - 16h
(retrait commandes uniquement)

Mercredi 1er janvier : fermé

Jeudi 2 janvier : fermé

Vendredi 3 janvier : fermé

Samedi 4 décembre : fermé

À partir du Mardi 7 janvier :
Réouverture aux horaires habituels

JOYEUSES FÊTES



Edwige
& SON ÉQUIPE

Délicate & Sens - 15 Place de la Croix Jaune, 69540 Irigny
Tél. : 06 60 82 81 42 | Mail : contact@delicate-et-sens.fr
Site web : delicate-et-sens.fr
Création visuelle : Chloé Amy - www.chloecreate.com