DéLiSe
TRAITEUR

NOËL 2026 · À EMPORTER

CUISINÉ MAISON POUR VOS FÊTES

Le Menu de Noël

Votre Noël, sans passer la soirée en cuisine.

Menu complet : 3 pièces cocktail + entrée + plat = **27 € TTC / pers.**

MENU COMPLET 27 € TTC / PERS.

POUR COMMENCER · 3 PIÈCES COCKTAIL — 5 € TTC / pers.

Blinis, lieu noir fumé et perles de citron

Biscuit aux céréales, houmous à la betterave et graines de lin

Mini bouchée de pétoncles à la nantaise

ENTRÉE AU CHOIX · ENV. 120 G — 9 € TTC / pers.

Ravioles de langoustine
purée de courge, croquant de légumes de saison et sa bisque au gingembre

Croustillant aux noix et chiffonnade de pastrami de bœuf
fromage frais aux figues séchées et aux herbes

PLAT AU CHOIX · ENV. 160 G + GARNITURE — 15 € TTC / pers.

DéLiSe de la mer : Saint-Jacques, crevettes, palourdes
et médaillon de poisson du marché, sauce onctueuse aux saveurs iodées

Filet de chapon cuit à basse température, crème de girolles

Magret de canard snacké, jus truffé

Servis avec des pommes de terre façon Annette
et une poêlée de légumes oubliés en persillade

Et pour le dessert, on vous laisse le plaisir de choisir la bûche de votre pâtissier préféré !

Alternative végétarienne et menu enfant possibles sur demande

LES INCONTOURNABLES · À AJOUTER OU À OFFRIR

Ballotine de foie gras de canard maison 200 g	25 €
Saumon gravlax aux épices 150 g · 2 portions de 75 g	9 €

✓ Fait maison ✓ Retrait simple au Domaine la Cohue

RÉSERVEZ

07 69 44 59 35

contact@delise-traiteur.fr

Avant le **samedi 19 décembre**

RETRAIT

Jeudi 24 décembre

de 10h à 15h
Domaine la Cohue
3 la Cohue, Les Touches

BON À SAVOIR

Un bon récapitulatif vous est envoyé pour confirmer votre commande.

Fiche de remise en température fournie.

Paiement par **chèque, virement ou espèces**.

Délise Traiteur – RLEV ROYER-CALLET · Siège : 31 bd des Coccinelles, 44850 Ligné · SIRET 841 845 373 00031 · APE 5621Z
Prix en euros TTC · Liste des allergènes disponible sur simple demande · Ne pas jeter sur la voie publique.