

Daveau

TRAITEUR

Chef cuisinier à domicile

Plats à emporter (minimum 6 pers)

Le foie gras

| | |
|--|--------------|
| Le pressé de confit de canard, foie gras et confiture d'oignons (minimum 6 pers) | 12.00 €/pers |
| La papillote de foie gras poché au Syrah, chutney de figue et pain d'épices | 13,50€/pers |
| La terrine de foie gras en Mi cuit au Monbazillac | 9,50€/pers |

Entrées

| | |
|--|--------------|
| La cassolette de saint jacques crème à l'anis étoilée et fondu de poireaux | 10.00 €/pers |
| Les ravioles de gambas, émulsion des bois | 8.50 €/pers |
| Le mi cuit de Bonite, vinaigrette exotique et pommes acidulées | 12.00 €/pers |
| L'opéra de caviar d'aubergine et fromage frais | 8,00€/pers |
| La verrine royale de lard fumé et ris de veau au riesling | 13.50 €/pers |
| Le poivronnier (petits poivrons farcie, caviar d'aubergine et pain noir) | 11,00€/pers |

Les plats chauds

| | |
|--|-------------|
| L'effiloché de canard confit, écrasé de patate douce et jus cuisiné épinard, ail et menthe | 13.00€/pers |
| Les filets de pigeonneau au miel, jus à l'orange, tatin d'échalotes | 16.00€/pers |
| Le médaillon de veau aux sucs de Syrah et polenta douce caramélisée | 12.00€/pers |
| Le pavé de volaille mariné aux épices d'hiver et moelleux de carottes | 12.00€/pers |
| Le filet de canette farce morille, tatin de légumes | 14.00€/pers |
| Le bar, fine mousseline d'artichaut et jus de veau | 16.00€/pers |

Desserts

| | |
|--|-------------|
| Le crumble de poires pochées au vin rouge et épices | 6,50 €/pers |
| Le petit gourmand chocolat (mi cuit au chocolat) | 6,00 €/pers |
| Le tiramisu spéculoos chocolat blanc noix de coco | 6,00 €/pers |
| Le lingot douceur tropicale | 6,00 €/pers |
| La tartelette chocolat caramel beurre salé | 5,00 €/pers |
| Le panna cotta à la vanille et tartare de fruits frais | 6,00 €/pers |

