

NOEL
&
ST SYLVESTRE



Plateaux Apéritifs

Plateau cocktails froids :

Blinis de rouget mariné à l'aneth et œuf de truite
Crevette mariné, sablé à l'encre et crème de bisque
Mini tacos de jambon ibérique et beurre truffé

..... 12 pièces . 21 €

Plateau cocktails à réchauffer :

Mini St Jacques gratinée à la rouille
Mini croque-monsieur à la crème de brie truffé
Croquette de pomme de terre à la morue

..... 12 pièces 21 €

Sélection à la coupe

A la découpe - prix / 100 g :

Loup fumé maison.....	8,00 € - (80 € / kg)
Saumon mariné gravlax.....	7,00 € - (70 € / kg)
Foie gras mi-cuit au naturel.....	8,50 € - (85 € / kg)

Nos prix s'entendent TTC



Les plats Signature

Plats à réchauffer :

Mini rôti de chapon farci aux giroles du Ventoux	16,00 €
Filet de canette jaune et sauce crèmeuse aux cèpes	13,50 €
Pavé de dos de cerf et sauce aux griottes	22,00 €
Ris de veau et oignons grelot caramélisés et jus corsé	27,00 €

Garnitures à réchauffer :

Polenta crèmeuse au parmesan	3,00 €
Purée de topinambour aux marrons	3,50 €
Gratin dauphinois aux légumes oubliés	3,50 €
Ravioles de Châtaignes au jus de viande	4,00 €

Pour toutes ces garnitures, ajoutez un supplément truffe : 2,50 € / portion

Nos prix s'entendent TTC, par pièce ou par personne



Délais de commande

Noël : jusqu'au mercredi 17 décembre 2025

Saint Sylvestre : jusqu'au vendredi 26 décembre 2025

commandes : marseille@traiteurbycamille.com

* A emporter ou à livrer

De 10h à 12h

Noël : mercredi 24 décembre 2024

Saint Sylvestre : mercredi 31 décembre 2024

Forfait livraison : 3 € TTC / km - de Carpentras à votre ville

Nous demandons un minimum de 10 € pour notre déplacement

Récupération sur place : 2598, chemin de la lègue 84200 CARPENTRAS

Paiement

Virement à la prise de commande

Chèques ou Espèces à la livraison / récupération

- PAS de CB -

📞 04 90 63 12 10

✉ marseille@traiteurbycamille.com