

The logo for 'Comptoir Traiteur & CO' is displayed in a black, elegant script font. The word 'Comptoir' is larger and more prominent, with 'Traiteur & CO' in a smaller font below it. The entire logo is enclosed within a thin black circular outline.

Comptoir
Traiteur & CO

A large, vibrant red ribbon is tied into a classic bow, centered on the white card. The ribbon has a slight sheen and is set against a background of a white card with a red vertical stripe down the center. The card is surrounded by festive decorations like pine branches, gold stars, and a red bauble.

COLLECTION
NOËL

A partir du 14.11.2022
jusqu'au 14.01.2023



COMMANDE

Tél. 04 37 02 09 10
traiteur@messor.asso.fr



COCKTAIL

22,95€ HT

PIÈCES SALÉES FROIDES (4 au choix)

Burger foie gras et compotée d'oignon
Tartinade crabe et wasabi
Chou guacamole et confit de poivrons*
Bouchée panaché de légumes cuits*
Pince de magret et figues
Brochette duo gambas pétoncle
Box trio de feuilletés

MARMINETTES (2 au choix)

St Jacques endives et cèpes
Civet de chevreuil
Potimarron pousses épinard et féta*
Tofu aux châtaignes*

FROMAGE

Arbre à fromages

DESSERT

(4 pièces aux choix)

Tartelette coco mangue
Fondant à la châtaigne
Panacotta caramel poire
Cône orange chocolat
Macaron gourmand

Box trio de friandises
(orangettes / pâtes de fruits et démentines)

BUFFET

24.45 € HT

ENTRÉE

Salade toute gourmande
(mâche, magret de canard, éclats de
foie gras, fruits secs)
Tartare de dorade et tarama
Faux gras de Noël et mendiants*

PLATS

Poelée Potimarron pousses épinard
et féta*
Filet de saint Pierre sauce langoustine
Terrine de chevreuil

FROMAGE/DESSERTS

Arbre à fromage
Buchette façon tiramisu
Minestrone de fruits exotiques
à la badiane
Sablé mangue coco

* Végétarien

*Besoin de service
ou de location de vaisselle...*

Contactez-nous !

PLATEAU REPAS

23.00 € HT

VÉGÉTARIEN

Faux gras de Noël et mendiants
Poelée Potimarron pousses épinard et féta
Saint Félicien
Sablé mangue coco

POISSON

Tartare de dorade et tarama
Filet de saint Pierre sauce langoustine
Soufflé de buternut et châtaignes
Saint Félicien
Minestrone de fruits exotiques
à la badiane

VIANDE

Salade toute gourmande
(mâche, magret de canard, éclat de foie gras, fruits secs)
Sauté de chevreuil aux aïelles
Soufflé de buternut et châtaignes
Saint Félicien
Buchette façon tiramisu



Faites-vous livrer !

Les prix s'entendent par personne, pour une commande minimum de 25 personnes et hors frais de livraison. En deçà de 25 personnes, des frais fixes de 28 € s'appliqueront à la commande. Serviettes en papier, nappage et vaisselle jetable compris.

Prévoir un espace de distribution suffisant (1m linéaire pour 10 pers.).
Livraison sur Lyon et sa périphérie :
40,00 € HT - 48,00 € TTC,
Autres secteurs nous consulter.

N'HÉSITEZ PAS À DEMANDER NOTRE DÉCO +1 €/ PERS.



Demandez notre carte des Boissons

COMPTOIR DES CRIQUES & CO
437, rue du champ de courses
38780 PONT-EVÊQUE



www.messidor.asso.fr

