

PLATS TRAITEUR POUR NOEL ET NOUVEL AN 2024

A commander et régler au plus tard le 18 décembre 2024 pour Noël et 26 décembre pour 2024 pour Nouvel AN

Commande au 05 49 72 58 29 – mail : restaurantlatipik@gmail.com

Nos entrées

9€90 / personne

Saumon gravlax (env.80gr) betterave, aneth, yuzu, pickles de légumes, crème citron aneth, confiture d'agrumes

11€00 / personne

Foie gras de canard mi-cuit au Coteaux du Layon (env.60 gr), oignons confits, pain d'épices

8€20 / personne

Tataki de thon aux graines de sésames (env.80gr) vinaigrette soja/gingembre, brunoise pommes/betteraves, tuile pistache

Nos Plats

9€00 / personne

Rôti de bœuf, sauce Albufera (Porto, foie gras)

9€50 / personne

Demi-magret de canard cuit en basse température, sauce caramel cidre

11€50 / personne

Dos de lieu jaune sauce coco citronnelle

Nos Garnitures

Conseil : deux garnitures par plat

Pommes de terre grenaille aux herbes 2€70 / personne

Risotto au jambon de Serrano 2€70 / personne

Flan de légumes et muscade 2€70 / personne

Fromages

Trilogie de fromages 6€50 / personne

Brie de Meaux / Tome fleurie / Chèvre cendré

Nos Desserts

Entremet chocolat praliné amande/noisette glaçage passion 4€00 / personne

Entremet ananas, vanille, cacahuète 4€00 / personne

Paris Brest façon Atipi'k : Crémeux marron, amandes effilées, caramel beurre salé 4€30 / personne