



DEPORT TRAITEUR père et fils

# La Collection 2023



## Entre 2 EAUX

Quelques allumettes au fromage

\*\*\*

Le filet de sandre en 2 façons  
l'un poêlé, l'autre en tartare  
salade d'herbes tuile de parmesan  
vinaigrette d'herbes

\*\*\*

Tournedos de lotte cuite nacrée  
tambourin de pomme de terre  
petits poireaux, beurre noisette  
sauce légèrement citronnée

\*\*\*

Epoisses en feuilleté  
salade mêlée

\*\*\*

Opéra crème anglaise,  
petite madeleine

**TARIF 40 € TTC/pers**

## Le SOUS-BOIS

Quelques allumettes au fromage

\*\*\*

Terrine de foie gras de canard aux  
cèpes et Porto

\*\*\*

Le filet de Bar poêlé à l'unilatéral  
posé sur des rates du Touquet sauce  
crème aux morilles

\*\*\*

Filet mignon de veau et son jus ré-  
duit asperges vertes lumaconi aux  
girolles mozzarella et noisettes

\*\*\*

Le chèvre chaud bardé de lard sur  
toast, salade mêlée

\*\*\*

Le finger Ivoire

mangue, passion timbale de fruits

**TARIF 51 € TTC/pers**

Nos menus sont proposés sans matériel, ni service. Mais nous restons à votre entière disposition pour vous établir un devis, avec tout ce qui sera nécessaire pour la bonne réalisation de votre prestation. Ne sont pas compris non plus dans ces tarifs,

DEPORT TRAITEUR

Tel: 03 26 68 06 22

contact@deport-traiteur.fr



DEPORT TRAITEUR père et fils

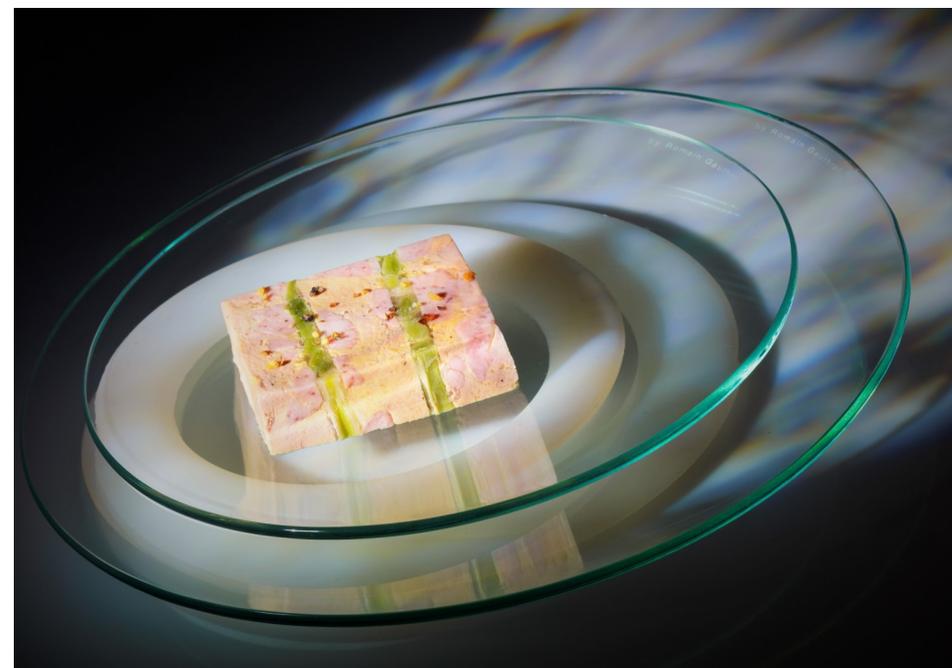
# LA GAZETTE

## Edition Spéciale « REPAS » 2024

DEPORT TRAITEUR

Tel: 03 26 68 06 22

contact@deport-traiteur.fr



**G**rand artisan du goût, **DEPORT TRAITEUR père et fils** sait mieux que personne mettre les techniques de fabrication les plus modernes au service d'un savoir-faire traditionnel depuis 1988 avec pour maître mot : la qualité.

Que ce soit pour un déjeuner entre copains, un dîner de prestige chez vous, un repas en entreprise ou dans des lieux d'exceptions, notre équipe apportera tout son talent pour que ces moments deviennent inoubliables.

Avec **DEPORT TRAITEUR père et fils** vous faites le choix d'une gastronomie raffinée selon le rythme des saisons avec l'efficacité nécessaire dans la gestion de votre événement. Laissez libre- court à votre imagination car en ces moments là, la fantaisie est reine. Nous sommes là pour donner du gout à vos émotions et vous étonnez .

Alors à très vite...

