

Menu à 31€50

Amuses bouches (3)

Terrine de saumon à la ciboulette

et

Croustillant de merlu fondue de poireaux

Crème au chorizo

et

Parmentier de cerf

Menu à 35€

Amuses bouches (3)

Foie gras de canard maison , Chutney d'oignons

et

Dos de lieu en croûte de bacon, purée de potiron

et

Blanquette de canard au cidre

Gratin de pomme de terre forestier

Pour un menu complet + 6€50

Assiette de 3 fromages

+

Cheesecake spéculoos

CARTE TRAITEUR

Festive 2025

Restaurant Traiteur

L'Amaryllis



Pour le 24/25 Décembre

Commande avant le 18/12

Pour le 31 Décembre

Commande avant le 23/12

Téléphone : 02 51 09 58 39

Mail : restaurantlamaryllis@orange.fr

Site internet : restaurant-lamaryllis-traiteur.fr



L'Amaryllis restaurant traiteur

Plateau festif 6€80/pers

Blinis mousse betteraves, haddock fumé

Wraps au saumon et roquette

Toast de chèvre au jambon cru

Toast rillettes de thon

Tartelette tartare pomme de terre et crevettes

Pain surprise

Grand (env 50 toasts) : 28€00

Moyen (env 25 toasts) : 14€00

Cochonnailles apéro (env 5/6 pers) : 16€00

Rillons, saucisson sec, jambon sec, chorizo

Cochonnailles prestige (env 5/6 pers) : 24€00

Cochonnailles apéro + fromages + confiture

Nos entrées

Bloc de foie gras de canard maison entier : (env 10 pers) : 80€00

Terrine de foie gras de canard maison, chutney d'oignons : 9€80

Cassolette de St Jacques à la Normande : 10€50

Terrine de saumon à la ciboulette : 8€50

Verrine de chèvre frais , pomme verte et magret de canard fumé : 9€20€

Nos poissons

Saumon grillé, fettuccine, crème de citron-aneth : 13€50

Croustillant de merlu, fondue de poireaux crème au chorizo : 12€50

Dos de lieu en croûte de bacon, purée de potiron : 13€50

Maigre rôti, rizotto crémeux sauce safranée : 14€50

Nos viandes

Blanquette de canard au cidre

Gratin de pomme de terre forestier : 13€00

Sauté de veau aux morilles

Ecrasé de pomme de terre aux herbes : 15€50

Joues de porc mijotées à la bière de Noel

Légumes rôtis : 13€50

Parmentier de cerf : 12€00