

# TRAITEUR DE NOËL



## MENU

60€ par personne

Crème de Céleri,\*  
Homard et Pétales de Saint Jacques,  
Caviar Kaviari

---

Poularde farcie, Truffe Noire  
et Légumes cuisinés au Jus,  
Gnocchi de Pommes de Terre

---

Dôme Chocolat,  
Coeur Caramel,  
Biscuit Speculos, Praliné

## A la Carte

- |   |                    |
|---|--------------------|
| - Box Apéritive 4 Pièces  | 9.00               |
| · Crème de Corail d'Oursin<br>· Tartare de Saint Jacques au Citron Vert<br>· Cannelloni de Magret de Canard fumé au Crabe<br>· Samossa aux Champignons et Truffes |                    |
| - Saumon Fumé Maison  | 5.00<br>La Tranche |
| - 2 Blinis par personne<br>et Crème Montée  | 3.50               |
| L'assaisonnement idéal pour votre Saumon  |                    |
| - Foie Gras de Canard Maison  | 16.00/100g         |
| Cuit au Torchon en croûte Poivrée<br>1 Tranche 60g env.   |                    |
| - Le Homard grillé à notre façon  | 17.00/100g         |
| (Pièce de 500gr)<br>Servi avec une sauce Corail de Homard et Galettes de Riz<br>au Parmesan   |                    |

\*Contenant en porcelaine, consigne 2€/contenant en sus, à restituer avant le 31 décembre

**Prix nets TTC, par personne sauf indications au poids ou à la tranche**

Uniquement sur commande  
Commandes arrêtées le 21/12 à 12H  
Retrait sur place à la date souhaitée  
Horaire de retrait communiqué à la confirmation de commande

153 AVENUE DE LA POINTE DU CAP COZ  
29170 FOUESNANT  
02 98 56 01 63

[www.hotel-capcoz.com](http://www.hotel-capcoz.com)  
[bienvenue@hotel-capcoz.com](mailto:bienvenue@hotel-capcoz.com)