



Votre Saint Valentin dans un écrin gourmand

Prix 28€ TTC / pers.

L'apéritif

- Choc'Foie gras de Canard du Gers aux Fruits rouges
- Filet de saumon fumé d'Ecosse en cube sur Pain noir
- Blinis de Thon en Tataki, fleur de Thym
- Tapenade de Carotte sur son sablé au Cumin



L'entrée Câline

- Lego de Pomme Golden du Limousin, Noix de Saint-Jacques rafraîchies au Citron
- OU
- Le mi-cuit de Foie gras de Canard du Gers, chutney de Mangue au Gingembre et baguettine croquante



Le plat Tendresse

- Pavé de Bœuf sauce au Porto, galette de Pomme de terre et fricassée de Champignons
- OU
- Filet de Saint-Pierre, sauce Citronnelle, pulpe de Potimarron et palet de petits Pois



Le dessert d'Amour

- Mousse au Chocolat bio du Mexique et son crémeux Espresso, sablé breton aux Noisettes
- OU
- Cœur à croquer à la Framboise, crémeux à la Vanille et biscuit cuillère



Contactez Ludovic LUCOT : Tél. : 05 61 37 53 12 - 06 88 03 95 83 - mail : llucot@c-et-n-traiteur.fr

ECRINS GOURMANDS À RETIRER EN NOS LOCAUX : 4, impasse Raymond Loewy - 31140 Aucamville - Toulouse - **Mardi 14 Février de 10h00 à 18h00**

Possibilité de livraison au tarif de 14,50 € TTC dans un rayon de 20 km . (Règlement carte bancaire, chèque ou espèces) .