


ENTREES

Nems de Confit de Canard aux Cèpes (Entrée chaude)

Assortiment de Sushis et Makis (Thon rouge, Saumon, concombre)

Salade de Médailles de Langouste au Beurre d'Orange (Sup : +4€)

Cassolette de filets de Rouget, Saint-Jacques et Crevettes (Entrée chaude)

Marbré de Foie Gras de Canard aux Figues et sa Confiture d'Oignon (Sup : +3€)

PLATS

Suprême de Pintade aux Morilles

Magret de Canard Tranché Parfumé au Vinaigre de Framboise

Queue de Lotte au Riesling et sa Mousse Crémeuse Citronnée

Queue de Langouste Pondichéry et son Chutney aux Poires (Sup : +9€)

Cassolette de Coquilles Saint Jacques Rôties au Beurre et aux Herbes de Provence

Accompagnements

Gratin Dauphinois

Poêlée de Petits Légumes du Jardin

Brochette de Bananes Plantains Frites

Mini gratin de Pommes de Terre au Foie Gras de Canard

Gratin de Courgettes à la Crème Fraîche et aux Petits Lardons

DESSERTS

Entremet aux Fruits de Saison

Entremet Croquant Chocolat Noisettes

Assortiment de Macarons et Mignardises

Entremet à la Mangue et mousse de Fruits Exotiques

RENSEIGNEMENTS et RESERVATIONS : **04 74 05 22 08** – www.tamalya.com

TAMALYA Traiteur: 1032, RN 7 – 69490 SAINT LOUP