

le cocktail dinatoire *à 45€ par personne*

St Jacques sauce foie gras et Grain d'Amour.

velouté de butternut /brocolis épices trappeur.

Cake au quinoa, féta et tomate confite.

Sucette de wrap chèvre frais, aneth et truite fumée.

Moules farcies aux amandes et ail doux.

Financier anchois frais et olive.

Burger Gascon.

Crème brûlée au foie gras et piment d'Espelette.

*Jolie cocotte de sauté de veau sauce à l'ail noir doux, duo de
patates et légumes*

ardoise 5 fromages/ Serrano / duo de Magret

Coeur Cadeau Surprise et ses mignardises :

Crème brûlée véritable Vanille de Madagascar.

Fruits rouges au vin parfumé et chocolat.

Financier Miel thym



Réservez vos repas en amoureux



Information par tel :

06 30 82 34 66

Réservation par mail :

valerie.sieurac@wanadoo.fr

Conditions:

Réservation avant :

-le 13 février

***Paiement en amont par virement
et Caution demandée pour la vaisselle.***

*"Toutes les préparations
culinaires sont concoctées
par mes soins dans le
respect des produits de
qualité que j'utilise"*

Valérie Sieurac



**Votre traiteur
éco-responsable
depuis 10 ans déjà**



tri des déchets
vert et organique/ emballage



10% emballages
biodegradables



90% emballages réutilisables
et véritable vaisselle



utilisation responsable et
modérée des énergies



les 10% des emballages
biodegradables sont
des matériaux recyclés



zéro devis papier
zéro prospectus