Formules réveillon

□ ENTRÉES

Raviole ouverte de champignons

Crème parmesan, noisettes torréfiées

Marbré de foie gras & magret fumé

Crème légère au maïs

Saumon fumé maison

Panna cotta aux herbes, crumble citron vert

Velouté de topinambour & châtaigne

Maquereau fumé, huile de truffe

□ PLATS PRINCIPAUX

Ballotine de suprême de chapon farci

Jus corsé, grenailles fondantes & champignons

Civet de cerf

Polenta aux herbes, légumes racines

Pluma ibérique laquée au miel & épices de Noël

Purée de panais

Blanquette de veau aux morilles & châtaignes

Gratin dauphinois truffé aux champignons

Lotte sauce champagne agrumes

Risotto aux fruits de mer ---

□ ARDOISE DE FROMAGES

Option : 8 € par personne — 120 g

Brie truffé · Comté affiné · Saint-Nectaire · Chèvre cendré

□ DESSERTS

Crumble mangue & passion

Crème légère vanille citron vert

Entremets fruits de la passion

Insert ananas rôti & caramel beurre salé, croustillant noisette

Crémeux chocolat 4 épices

Tuiles noisette

Mont-Blanc revisité

Crème de marron, meringue croustillante & chantilly légère

□ FORMULES

Entrée · Plat · Dessert : 36 €

Entrée · Plat : 29 €

Plat · Dessert : 26 €

□ 06 38 39 08 41

□ 6 Route de Paris — 33910 Saint Denis de Pile

DAVID CUISINE L’ESSENTIEL — TRAITEUR

MENU DE FÊTES 2026

DAVID CUISINE L'ESSENTIEL — TRAITEUR

Livraison froide en bocaux Weck · Régénération simple à domicile

APÉRITIFS & SPÉCIALITÉS

⭐ Apéritifs de fêtes – 5 pièces : 11 €

· Tartelette foie gras & gelée de porto coulée

· Club saumon & fromage frais aux herbes

· Suédois magret fumé & compotée d'oignons

· Verrine avocat, crevettes & combawa

· Gougère comté & truffe

⭐ Nos spécialités (au poids), sous vide ou dressées sur ardoise

· Ballotin de foie gras mi-cuit : 150 g = 20 €

· Saumon fumé maison : 15 € / 100 g

· Magret séché fourré au foie gras : 8,50 € / 100 g

· Magret fumé maison : 7 € / 100 g

Entrées de réveillon

- Bouchée au ris de veau, sauce financière : 14 €
- Vol-au-vent aux fruits de mer : 14 €
- Marbré de foie gras aux cèpes, salade de fruits secs et toasts : 17 €
- Saumon fumé maison, cheesecake aux herbes et yuzu, blinis : 15 €
- Cassolette de Saint-Jacques et de crevettes à la bretonne, sauce truffée : 17 €
- Homard, agrumes d'hiver & rémoulade de céleri vanillé : 19 €

Plats de fêtes

- Rôti de chapon farci, cuisson basse température : 19 €
- Cassolette de la mer : turbot, Saint-Jacques, crevettes et saumon, sauce aux crustacés, risotto aux champignons : 24 €
- Blanquette de veau aux morilles et aux châtaignes
- Légumes de saison : 18 €
- Gigot de sept heures : 18 €
- Lotte à l'armoricaine : 26 €
- Cassolette de homard Thermidor, risotto à la bisque de homard et aux champignons : 32 €
- *Garnitures au choix : pommes grenailles fondantes & champignons
- Poêlée de légumes racines, purée de panais, gratin dauphinois truffé aux champignons

Accompagnements

- Gratin dauphinois aux truffes : 9 € le kilo
- Risotto aux fruits de mer : 10 € le kilo
- Pommes grenailles à la sarladaise aux cèpes : 10 € le kilo