



PASCAL BONAMY
LA COLOMBE TRAITEUR

Foie gras de canard mi-cuit	14.00 € les 100 gr
Tourte de canard au foie gras (à partir de 6 personnes)	8.00 € par personne
Saumon gravlax, poivre de Timut et salade de betteraves Chioggia (environ 130 gr par personne)	7.00 € les 100 gr
Saint jacques rôties, velouté aux cèpes et châtaignes	18.00 € par personne
Magret de canard poêlé, légumes du moment et jus au vinaigre de Xérès	22.00 € par personne
Filet de bœuf au foie gras poêlé, légumes du moment et jus au banyuls	26.00 € par personne
Gambas, risotto « Nero Otello »	24.00 € par personne
Filet de daurade et légumes du moment	21.00 € par personne
Filet de bœuf en croûte, sauce aux cèpes et légumes du moment (à partir de 6 personnes)	24.00 € par personne
Fricassée de chapon, sauce aux cèpes et légumes du moment (à partir de 6 personnes, un chapon entier pour 6 personnes)	24.00 € par personne
Assortiment de 6 verrines (commande minimum par 12)	9.50 € les 6 verrines
Menu complet des fêtes de fin d'année	55.00 € par personne

Quelques exemples non contractuels de verrines pour vos cocktails ou apéritif

Saint jacques et vinaigrette passion
Salade de tourteau à la mangue et crème fouettée au wasabi
Carpaccio de bœuf au pistou
Fine ratatouille et chorizo
Crème de petits pois à la menthe
Tartare de thon aux graines de sésame torréfiées
Moules et rémoulade de légumes au safran
Crevette grillée et rougaille de tomates
Rillettes de lapin aux olives
Salade d'encornet aux olives et citron confit
Velouté de courgette au basilic
Cannelloni d'aubergine au bruccio mariné à l'huile d'olive
Panacotta au parmesan et coulis de légumes