



PASCAL BONAMY
LA COLOMBE TRAITEUR

Foie gras de canard mi-cuit	12.00 € les 100 gr
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 » et crème au Yuzu	24.00 € par personne
Filet de daurade, poêlée de légumes à la thaï et jus à la citronnelle	21.00 € par personne
Filet de bœuf en croûte, sauce aux cèpes et légumes du moment (à partir de 4 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

Rilette 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