

Traiteur

**FLEURY**

Boucher - Charcutier

## LA CARTE TRAITEUR

### ENTRÉES FROIDES

#### PAR PERSONNE

1/2 queue de langouste .....	<b>Selon cours.</b>
Pamplemousse cocktail.....	<b>2,80€</b>
Avocat cocktail.....	<b>3,00€</b>
Coquille de saumon macédoine .....	<b>5,00€</b>
Terrine au choix (3 sortes : campagne, bretonne, volaille au vin jaune...)	<b>5,50€</b>
Crudités sur plat (5 au choix, nous consulter).....	<b>3,20€</b>
Finger de saumon et son coulis de Champagne .....	<b>5,80€</b>

#### LE KILO

Foie gras maison .....	<b>Selon cours.</b>
Saumon fumé Norvégien.....	<b>59,00€</b>
Terrine de saumon à la fondue de poireaux .....	<b>18,00€</b>
Terrine aux 3 poissons.....	<b>19,00€</b>
Ballottine au Mare du Jura.....	<b>16,00€</b>
Confit de foie de canard .....	<b>19,00€</b>
Terrine de volaille, vin jaune et morilles.....	<b>19,50€</b>

*Toutes nos terrines sont présentées sur plat et accompagnées de condiments.*