INNOVATION

Jean Noël Ossard

TRAITEUR COMPOSITEUR

Menus des Réveillons

Du 24 et 31 décembre

à emporter

Menu Cocktail

37€/pers.

La truite dans tous ses états

En rillettes, fumée ou marinée à déguster sans retenue

Les Mises en Bouche

Wraps de thon au gingembre, citron vert et poivrons grillés
Brochette de saumon et pomme acidulée
Galette au froment, jambon à la truffe et confit d'oignons
Blinis, crème de poivrons et anchois marinés
Goutte de foie gras et noisettes torréfiées
Sablé parmesan, houmous et tomates confites
Brochettes de crevettes fraîches aux mangues
Sablé à l'encre de seiche, crème aux herbes et pétoncles marinés

Les Plats Chauds à Déguster

(viande et poisson)

Coté Mer - woodbox taille M

Douceur de la mer au lait de coco, Saint Jacques, gambas et mousseline de céleri

Coté Terre - woodbox taille XL

Sauté de poulet fermier aux marrons, poitrine croustillante et potimarron grillé au miel, risotto crémeux aux légumes d'hiver

Fromages

Plateau de fromages fermiers de la ferme Baechler

Menu Tradition

41€/pers.

Les Mises en Bouche

Wraps de thon au gingembre, citron vert et poivrons grillés
Brochette de saumon et pomme acidulée
Galette au froment, jambon à la truffe et confit d'oignons
Blinis, crème de poivrons et anchois marinés
Goutte de foie gras et noisettes torréfiées
Sablé parmesan, houmous et tomates confites

Les Entrées

Marbré de canard au foie gras, sablé croustillant
aux flocons d'avoine, mirepoix de légumes au fromage frais
OU
Risotto crémeux d'épeautre, Saint-Jacques juste poêlée et homard

Les Plats

Ballotine de volaille aux trompettes et châtaignes du Périgord,
Mousseline à la truffe et légumes d'hiver
OU
Pavés de sandre, lentilles corail au lait de coco,
légumes d'hiver juste craquants,
sauce au vin de Buzet et fruits rouges confits

Fromages

Plateau de fromages fermiers de la ferme Baechler

INNOVATION

Jean Noël Ossard

TRAITEUR COMPOSITEUR

Merci de passer vos commandes

Avant le 22 Décembre pour Noël
Avant le 29 Décembre pour la St Sylvestre

Par téléphone au :
05 53 79 75 14
Ou par mail :
reception@ossard-traiteur.fr

La team Ossard Traiteur vous souhaite de belles fêtes de fin d'année