



Menu Féérique : 30 euros

Foie gras « maison » au Banyuls

Fricassée de chapon sauce aux morilles

Mille-feuille de pomme de terre

Dôme chocolat mandarine

Menu Réveillon : 48 Euros

Duo : Foie gras « maison » au Banyuls et saumon fumé « maison »

-----

Filet de bar émulsion de champagne et son dôme de riz

-----

Fricassée de chapon sauce aux morilles et son mille-feuille de pomme de terre

OU

Cuisse de pintade farcie sauce Banyuls et son mille-feuille de pomme de terre

-----

Assortiment de fromage et sa confiture d'olives (2 sortes)

Dôme chocolat mandarin



### Nos entrées :

Foie gras « maison » au Banyuls avec son chutney 10.5 Euros

Tartare de cabillaud olive artichaut chips de chorizo 9 Euros

Assiette de saumon fumé et truite fumée et sa crème citronnée 10 Euros

Vol au vent St jacques et crevette au champagne 13 Euros

### Nos plats

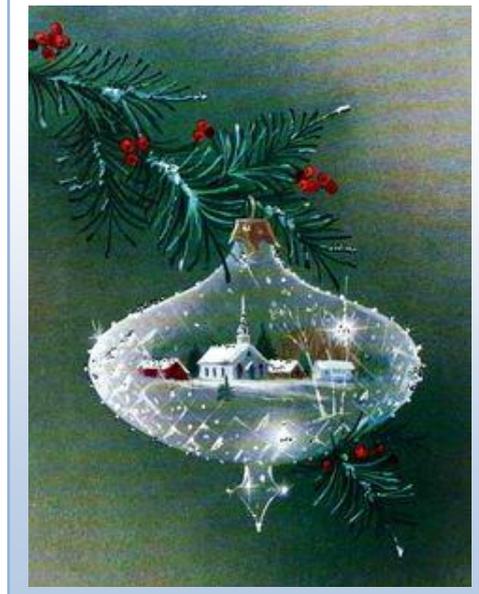
Civet de lotte au Banyuls et son dôme de riz 16 Euros

Filet de bar émulsion de champagne et son dôme de riz 14 Euros

Fricassée de chapon sauce morilles et son mille-feuille de pomme de terre 13.50 Euros

Cuisse de pintade farcie sauce Banyuls, mille-feuille de pomme de terre 15 Euros

Souris d'agneau (cuisson basse température) aux saveurs de notre région et son pressé de ratte du Touquet 20 Euros



### Nos foie gras « maison »

Terrine de foie gras 32 Euros (0.250g), 85 Euros (0.750g) : au choix

- Au Banyuls
- Marbré cacao orange

### Nos poissons et magret fumé « maison »

Saumon fumé « maison » 8 Euros les 100g, 80 Euros le kg

Truite fumée « maison » 6 Euros les 100g, 60 Euros le kg

Magret fumé « maison » pièce de 300g environ 16 Euros

Saumon gravelax 37 Euros le kg

Traiteur  
*Berny*

Siege social : 10 za de la rectorie 66650 banyuls s/mer

Tél : 06-14 - 44 - 14-16

traiteurberry@gmail.com

Tous nos prix sont en TTC

**Réservation** : le dimanche 19 décembre au plus tard pour le 24 et 25 décembre

le dimanche 26 décembre au plus tard pour le 31 décembre et 1<sup>er</sup> janvier



