

Nos entrées chaudes & poissons

Prix personnalisés sur demande de devis

- ❖ Jambon au Chablis OU Porto
- ❖ Croustillant de saumon et son coulis de poivrons verts
- ❖ Crêpes de crustacés Sc Dieppoise
- ❖ Ballotin de Sandre Sauce citronnée
- ❖ Crabe farci en gratin
- ❖ Feuilleté de champignons à la crème
- ❖ Vol au vent aux fruits de mer
- ❖ Vol au vent financière (Ris de veau)
- ❖ Cassolette d'escargot crème de Chaource
- ❖ La douzaine d'escargots de Bourgogne
- ❖ Jambon en croûte Sc Madère ou porto (minimum 10pers)
- ❖ Truite à la Dieppoise
- ❖ Délice de St Jacques et fondue de poireaux
- ❖ Coquille St Jacques Florentine
- ❖ Brochette de St Jacques à la provençale
- ❖ Filet de lotte à l'Armoricaine OU à l'estragon
- ❖ Pavé de saumon sauce Chablisienne OU Safran
- ❖ Darne de saumon à la crème de Cresson ou d'oseille
- ❖ Filet de sole au Noilly
- ❖ Filet de turbo Sc champagne
- ❖ Turbotin braisé à l'oseille
- ❖ Homard farci Sauce crevette
- ❖ Homard à l'armoricaine
- ❖ Langouste farcie Sc Nantua
- ❖ Filet de flétan Sc bonne femme
- ❖ Filet de flétan royal au champagne
- ❖ Filet de perche d'Afrique aux crevettes
- ❖ Quenelles de brochet Sc Nantua
- ❖ Quenelles de brochet et saumon fumé Sc Dieppoise
- ❖ Paupiette de saumon aux asperges
- ❖ Filet de sandre aux écrevisses
- ❖ Filet de perche du Nil aux crevettes
- ❖ Filet de soles braisées au Chablis avec émincés de pétoncles
- ❖ Corolle de sole au velouté de crustacés

Les tarifs des différents menus et services, vous seront communiqués lors d'une demande de devis.

L'ensemble des menus sont fournis à titre d'exemples, ils sont donc modulables à volonté selon les goûts et les envies de la clientèle.

Nos prix sont valable à partir de 25personnes en dessous nous le préciser.

Les prix affichés et composition des menus sont susceptibles d'évolution et de modification sans préavis, en fonction notamment des prix du marché.

L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération. Pour votre santé, manger au moins cinq fruits et légumes par jour.

Diffusion et reproduction interdite. © Planete traiteur 2015-2017. Tous droits réservés.

PLANETE TRAITEUR® Dernière mise à jour le 15/03/2015