

MENU REPAS ASSIS

FEVRIER 2026

MINIMUM
DINER DE 10
PERSONNES




ART
GOURMANDISE
Traiteur · Organisateur de réceptions

MENU

32.00€ H.T

Entrées

Paris-Brest salé, ricotta battue aux champignons, magret de canard fumé et éclats de praliné (froid)
(possible )

Velouté de moules et butternut au safran, petit croûtons frits, graines de courge, quenelle de crème mascarpone (chaud)

Accras de légumes au curcuma sur lit de mesclun, mayonnaise épicée (froid) 



Plats

Confit de joue de bœuf à la bourguignonne, gâteau de potimarron et fèves.

Crumble de cabillaud, écrasé de panais au miel et à l'huile de noisette

“Tartiflette” végétarienne au camembert et lardons de tofu fumé 

Pains et fromages

Desserts

Moelleux choco et pépites de chocolat blanc

Salade de fruits frais de saison

Galet citron praliné

CONTACT



01.40.23.09.76



contact@artetgourmandise.com



Art et Gourmandise



[art_et_gourmandise](https://www.instagram.com/art_et_gourmandise)