Menu à emporter

40 €
par personne

Apéritif Amuse-bouche

Mini Verrines
Purée de betterave, chèvre frais crumble betterave césame
Mini wraps
Tomates confites, chèvre frais
Mini Cuillères ananas, crevette







Entrées

Coquille à la noix de Saint-Jacques
Risotto aux légumes et zeste de citron
Saumon fumé
Marbré de foie gras de canard
(IGP) SUD OUEST France & confit d'oignon

Plats

Sauté de kangourou, sauce forestière
Embeurré de pomme de terre aux arômes de truffes
Filet de limande & saumon frais
Et sa fondue de poireaux
Caille farcie, sauce au pineau
Timbale de marrons et champignons

Fromages

Deux assortiments

Desserts

Plaisir aux 3 chocolats
Croustillant praliné
Ruby mousse framboise
Croustillant praliné

Quand Commander

Pour Noël 2026
Jusqu'au 16 décembre

Pour le jour de l'an
Jusqu'au 23 décembre

Liste des allergènes sur demande

1 bouteille de vin rouge offerte pour 5 menus

Pour confirmation de la réservation le paiement doit être intégral

contact@coovitraiteur.com 06 86 30 90 86

Menu à emporter

30 € par personne

Apéritif Amuse-bouche

Mini Verrines
Purée de betterave, chèvre frais crumble betterave césame

Mini wraps
Tomates confites, chèvre frais







Entrées

Bouché à la reine

Crumble de poireaux aux noix

Plats

Pavé de saumon frais sauce à l'oseille
Et sa fondue de poireaux

Colombo de volaille
Pommes de terre

Desserts

Gâteaux cappuccino

Ruby mousse framboise
Croustillant praliné

Quand Commander

Pour Noël 2026
Jusqu'au 16 décembre

Pour le jour de l'an
Jusqu'au 23 décembre

Liste des allergènes sur demande

1 bouteille de vin rouge offerte pour 6 menus

Pour confirmation de la réservation le paiement doit être intégral

contact@coovitraiteur.com 06 86 30 90 86