

Traiteur Maison

Dès le 08 décembre 2024, nos foie gras, chapons et sauces
seront à tester dans notre restaurant :
LE BAR'BACK (18 rue de la corne 77300 Fontainebleau)

ENTRÉES

Terrine de foie gras poêlée

Escalopes assaisonnées, poêlées puis remises en terrine.
(Prévoir 60g par personne)

PRIX
130€/kg
(Soit 7.80€ la portion)

Terrine de foie gras mi-cuit

Le classique parmi les classiques mais au combien onctueux.
(Prévoir 60g par personne)

110€/kg
(Soit 6.60€ la portion)

PLATS

Mini chapon fermier préparé

Rôti et farci maison à base de persil, marrons et shitakés
Poids approximatif mini chapon (~2.00kg) pour 6 personnes

PRIX
53€/kg
(Soit 17.67€ par pers.)

Chapon fermier préparé

Rôti et farci maison à base de persil, marrons et shitakés
Poids approximatif mini chapon (~2.80kg) pour 8 personnes

48€/kg
(Soit 16.80€ par pers.)

ACCOMPAGNEMENTS

Gratin dauphinois

(Prévoir 180g par personne)

PRIX
21.90€/kg
(Soit 3.95€ la portion)

Gratin dauphinois truffé

(Prévoir 180g par personne)

39.90€/kg
(Soit 7.20€ la portion)

SAUCES

Foie gras

(Prévoir 30g par personne)

PRIX
23.90€/kg
(Soit 0.72€ la portion)

Morilles au vin jaune et crème

(Prévoir 30g par personne)

25.90€/kg
(Soit 0.78€ la portion)

Prestations traiteur uniquement sur commande
*Commandes à passées avant le 19/12 pour Noël
et le 26/12 pour le nouvel an