



## MENU \*

### Entrées

Foie gras mi cuit aux cèpes  
et/ou

Pavé de saumon en bellevue aux crevettes et mousseline d'avocat

### Plats

Déclinaison de volaille fermière d'Occitanie  
*la cuisse farcie au foie gras et cranberry*  
*le suprême rôti sur velouté de crème d'Adissan*  
et son parmentier à la truffe

### Fromage

Petit chèvre fermier sur pomme Pink Lady rôtie

### Dessert

La bûche de Noël

Bouteille de vin rouge AOC Languedoc 37.5cl

**Tarif en une entrée: 20 € ttc**  
**Tarif en deux entrées: 25 € ttc**

*Option champagne bouteille pop Pommery Brut Royal 20cl: 12.50 € ttc*  
*Option ballotin chocolats 90g: 5.50 € ttc*

*\*Exemple de composition de menu*

**Conditions de conservation :** à conserver au réfrigérateur après ouverture  
et à consommer dans un délai de 48 heures

### Contactez nous

*pour un devis gratuit personnalisé selon vos envies et votre budget (coffrets de chocolats ...)*

*Par téléphone: 04 67 65 48 02 ou par mail: [traiteur@cabiron.com](mailto:traiteur@cabiron.com)*

**[www.cabiron.com](http://www.cabiron.com)**