

Carte traiteur fêtes de fin d'année

Dimanche 15 décembre, boutique éphémère de Noël avec viennoiseries, chocolats et autres gourmandises...

Date limite de commande :

Le 20 décembre pour le 24 décembre

Le 28 décembre pour le 31 décembre

Retrait et paiement :

Le 24 décembre de 9h à 12h

Le 31 décembre de 9h à 12h

Les apéritifs, 12€/pers les 6 pièces :

- Gougères feuilletées à la poudre de cèpe
- Tempura d'escargots de Bourgogne et duxelles de champignons
- Accras de tourteau au caramel de citron
- Mini blinis œuf de caille au "plat" et caviar d'Aquitaine
- Tartare de bœuf Charolais et bulot de Granville, moutarde d'épices
- Huître "Johan Leclerre" en gelée de Pinot Noir, poireaux vinaigrette

Saumon de France mariné ou fumé, 9€ les 100gr

Terrine de foie gras, 9€ les 100gr

Les plats d'Edouard

Les entrées, 18€/pers :

- Damier de chevreuil et mangue, légumes d'hiver acidulés, gelée de chevreuil
- Transparence de Saint Jacques, crémeux de céleri, fine gelée de pomme verte

Les poissons, 22€/pers :

- Sandre de Saône et écrevisses à pattes rouges, Nantua et quelques gnocchis au citron bergamote
- Barbue en écailles de Saint Jacques, bouillon de barbes monté au beurre d'orange, fondue de scorsonères

Les viandes, 22€/pers :

- Volaille de Bresse farcie à la truffe noire, cerfeuil tubéreux au jus et oignons rouges rôtis. Parmentier croustillant de cuisse
- Canard colvert et foie gras travaillé comme une chartreuse de chou, jus corsé au poivre de Jamaïque, purée de châtaignes grillées au whisky, légumes racines

Les bûches d'Emilie

Douceur chocolatée : Ebène, crémeux à la vanille de Madagascar, biscuit chocolat sans farine, praliné aux noix de pécan caramélisées

Omelette Norvégienne exotique : sorbet au citron vert, et sorbet banane/ passion, dacquoise à la noix de coco, meringue fondante

Les vergers de Chassagne-Montrachet : biscuit noisette, crème au beurre marron, pomme/coing, sablé à la farine de Gaudes

4 personnes : 18€

6 personnes : 25 €

8 personnes : 34€

10 personnes : 42€

12 personnes : 50€

Le dessert individuel, 8€/pers :

La boule de Noël à la vanille de Madagascar, gelée et confit de clémentines et oranges sanguines, sablé à la farine de châtaigne

Les chocolats d'Emilie

Les papillotes maison : 250gr : 17,5€
500gr : 35€

Les marrons glacés : La boîte de 6 : 20€
La boîte de 12 : 35€

Les sablés de Noël : 4,5€ les 100gr

Les tablettes natures et gourmandes : 6€ (100gr)
Chocolat noir, lait, blanc

Coffret assortiments chocolats ganaches : 125gr : 11€
250gr : 22€
375€ : 33€

Coffrets gourmands à composer : mendiants, truffes,
orangettes, rochers, oranges confites, noisettes et amandes
enrobées de chocolat.

150gr : 14€

250gr : 22,5€

Pour toute commande, veuillez nous contacter par téléphone
au 03.80.21.94.94 ou par mail [contact@restaurant-
edem.com](mailto:contact@restaurant-edem.com)