



LA **BC** CORÉVATINE  
TRAITEUR ÉVÈNEMENTIEL

*Pour les Fêtes*

2024

*Le Chef c'est vous !*

# Menus de Fêtes

LES FORMULES \*

## LE SUBLIME

30.00 €

- Entrée froide - Plat - Dessert
- Entrée chaude - Plat - Dessert (+1.00 €)

## LE MAGNIFIQUE

26.00 €

- Entrée froide - Plat
- Entrée chaude - Plat (+1.00€)

## LE SCINTILLANT

21.00 €

- Plat - Dessert

## LE PETIT LUTIN

15.00 €

### MENU ENFANT


- Entrée : Duo de mini bun's de saumon et jambon
- Plat : Roulé de volaille et purée de patate douce
- Dessert : Eclair de Noël Tagada

- *Élaborez vos festins sur la page "Plats de fêtes"  
ou  
selon vos désirs à la carte !*

# Plats de Fêtes


## LES ENTRÉES FROIDES

10.50 €

- Écrin de foie gras et magret de canard fumé maison
- Panna cotta à la bisque de homard et crevettes
- Le foie gras de Régis et chutney figes
- Le saumon en 3 façons maison (fumé, gravlax, et tartare)
- Verrine de Noël pommes infusées au pommeau et magret de canard fumé
- Tarte de châtaignes et tomates confites aux épices 


## LES ENTRÉES CHAUDES

11.50 €

- Cassolette de ris d'agneau et escargots, crème d'amandes
- Timbale de butternut, patate douce et noisettes 
- Cocotte de saint Jacques et champignons au jus de truffe
- Gourmandise d'épautre, sanglier soja et miel

## LES PLATS

16.50 €

- Sandre crème d'agrumes et clémentines
- Filet de bar bisque gourmande de langoustines
- Daurade au sésame
- Civet de cerf aux épices douces
- Roti de chapon aux pommes et armagnac
- Magret d'oie aux cranberries
- Pavé de veau aux girolles et crémeux de Poiré
- Potimarron farci aux légumes façon tajine 

## AVEC EN GARNITURES :

- Poêlée de butternut grillé, poivrons et panais au miel et gratin pomme de terre coulant truffé

## LES DESSERTS

5.50 €


- Delice chocolat noix de pécan
- Tiramisu de Noël aux clémentines caramélisées et éclats de chocolat
- Finger pommes, crème brûlée et éclat salidou
- Mille-feuille gourmand abricot basilic



# Cocktails de Fêtes


## **5 PIÈCES COCKTAILS SALÉES FROIDES**

8.00 €

- Carré gourmand à l'encre de seiche mousse petits pois et saumon
- Mini vol au vent de crevette et tamari
- Blinis de blé noir magret de canard fumé, moutarde au miel
- Pain de Noël, chutney et dôme foie gras
- Macaron truffe blanche 

## **3 PIÈCES COCKTAILS SALÉES CHAUDES**

6.00 €

- Panier de pommes de terre au canard confit de Cossé le Vivien
- Gyoza de légumes 
- Mini saint Jacques en coquille à la vanille

## **4 PIÈCES COCKTAILS SUCRÉES**

6.00 €

- Moelleux chocolat crème mandarine
- Paris Brest cerises amaréna
- Liégeois poires, poivre de penjab et vanille
- Lingot caramel beurre salé, vanille éclats de salidou

## **PAIN SURPRISE FESTIF**

26.00 €

50 Mini sandwiches assortis (saumon gravlax, thon et tapenade de poivrons, ganache de canard au porto, jambon serrano, fumé de dinde au curry)

### **Comment passer une commande ?**

Renseignements par téléphone au 02 43 69 12 88  
Commandes par email à [contact@lacorevatine.com](mailto:contact@lacorevatine.com)  
ou directement en vous rendant à La Corévatine

### **Dates limites des commandes :**

Pour Noël : commandes avant le 17 décembre 2024  
Pour la St Sylvestre : commandes avant le 22 décembre 2024

### **Où et quand récupérer ma commande ?**

La Corévatine - 25 rue du 11 novembre, 53940, Saint-Berthevin  
Les mardis 24 et 31 décembre entre 9h et 13h