



Votre contact : Sabrina GALAS
Sabrina.galas@lantredesmets.com
Tel : 01.60.81.04.82 / 06.80.27.74.71



MENU DE LA SAINT SYLVESTRE 2020



Photos non contractuelles

L'Antre des Mets SAS

13, rue du bois bourdon 91530 St Maurice Montcouronne
Artisan enregistré au Répertoire des Métiers – RCS d'Evry 84788515900016- TVA Intracommunautaire FR 45 847885159
Code APE : 5621Z

L'Antre des Mets

Traiteur - Chef à domicile - Cours de cuisine



COCKTAIL APERITIF

Formule 7 pièces 12,60 € TTC (TVA 5,5 %) :

- 🌀 Crème de chou-fleur parfumée à la truffe,
- 🌀 Salade de petit épeautre au saumon & pesto à l'aneth,
- 🌀 Navette à la crème forestière,
- 🌀 Cuillère foie gras et son chutney,
- 🌀 Crème parmesane et tapenade verte,
- 🌀 Wraps jambon cru, roquette et tomates séchées,
- 🌀 Velouté de potiron au marron.





MENU

Entrée, plat, dessert 36,50 € TTC (TVA 5.5 %)

Entrée :

- ☞ Terrine de la mer aux crevettes, cœur de bisque de homard,

Plat :

- ☞ Médailillon de veau forestier aux cèpes, écrasé de pomme de terre à l'huile de truffe et poêlée de marrons,

Dessert :

- ☞ Entremets poire & chocolat, croustillant praliné noix de pécan

PLATEAU DE FROMAGE

Vendu à la portion 8,50 € TTC TVA 5,5 %

- ☞ Brie à la truffe,
- ☞ Comté 18 mois d'affinage,
- ☞ Sainte Maure de Touraine

Commandes pour la Saint Sylvestre :

Vous souhaitez profiter pleinement de votre réveillon de la Saint Sylvestre sans vous soucier des préparatifs du repas ?

Le retrait des commandes se fera de 16h00 à 18h30 le 31 décembre dans nos locaux de Saint Maurice Montcouronne.

Vos commandes sont à nous faire parvenir par mail à l'adresse contact@lantredesmets.com le dimanche 20 décembre au plus tard. Le règlement se fera par virement à la commande (avec mail de confirmation) ou par chèque lors du retrait.

Nous vous souhaitons de très bonnes et chaleureuses fêtes de fin d'année pleines de gourmandise.