TIMMERMAN
TRAITEUR SAUMUR

L'ART DU GOÛT, LE PLAISIR DE PARTAGER

REPAS DE FAMILLE

Fait maison avec passion

DES PRODUITS FRAIS, LOCAUX ET DE SAISON
SÉLECTIONNÉS AVEC SOIN

APÉRITIF

Canapés "Fraîcheur" assortis (4/pers)

ENTRÉE

La chartreuse de saumon fumé maison aux petits légumes croquants
OU
La salade gourmande au foie gras, gésiers confits et magret fumé sur mesclun
OU
La cassolette de Saint Jacques sauce safranée

PLAT

Le fondant de pintadeau farci aux champignons sauce armagnac
OU
Le grenadin de veau à l'angevine sur mirepoix de légumes
OU
Le magret de canard sauce à l'orange et Royal Combier
Flan Granny et tomate gratinée

(PAIN NON COMPRIS)

32.50 € T.T.C. /pers

DESSERTS

(EN SUPPLÉMENT À 5.00 € T.T.C. /PERS)
Croustillant au chocolat amer
OU
Entremet ivoire passion meringué
OU
Baccara praliné au caramel marbré

À EMPORTER OU LIVRAISON
Sur Saumur et alentours

COMMANDEZ 48H À L'AVANCE
pour garantir fraîcheur et disponibilité

TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL
Mariages, réceptions, repas d'entreprise, vin d'honneur, cocktails...

02 41 50 11 05
06 24 41 15 56
contact@timmermantraiteur.com
46 Rue du Pont Fouchard
49400, Bagneux
www.timmermantraiteur.com

TIMMERMAN

TRAITEUR SAUMUR

L'ART DU GOÛT, LE PLAISIR DE PARTAGER

LA SÉLECTION TIMMERMAN

Fait maison avec passion

DES PRODUITS FRAIS, LOCAUX ET DE SAISON
SÉLECTIONNÉS AVEC SOIN

PLATS COMPLETS UNIQUES

Couscous Royal	13 €/ part
Paëlla	13 €/ part
Choucroute	13 €/ part
Cassoulet toulousain avec confit de canard	15,50€/ part

ENTRÉES

Tartare de sandre au xérès sur lentilles roses	8.50 €/ part
Emincés de St Jacques aux agrumes	8.50 €/ part
Eventail de saumon sur œufs brouillés à la crème fraiche	8.50 €/ part
Flan de pomme granny aux gésiers confits	8.50 €/ part
Cassolette de St Jacques sauce safranée	8.50 €/ part

PLATS CUISINÉS

Dos de cabillaud à la provençale	13 €/ part
Noisettes de lotte à l'américaine	16 €/ part
Corolle de sole farcie, beurre de langoustine	13 €/ part
Joue de boeuf à la française, écorce d'orange.	13 €/ part
Sauté de veau aux petits légumes confits.	13 €/ part
Moelleux de Poularde farci aux fruits secs à l'angevin.	13 €/ part
Cuisse de poulet à la basquaise	13 €/ part
Grenadin de veau sur mirepoix de légumes	13 €/ part

Garniture de saison.	3.80 €/ part

Flan granny ou pommes grenailles ou risotto ou Gratin dauphinois

DESSERTS

Entremet Ivoire mangue passion.	5 €/ part
Baccara praliné au caramel marbré.	5 €/ part
Dacquois au chocolat amer	5 €/ part

À EMPORTER OU LIVRAISON
Sur Saumur et alentours

COMMANDEZ 48H À L'AVANCE
pour garantir fraicheur et disponibilité

TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL
Mariages, réceptions, repas d'entreprise, vin d'honneur, cocktails...

02 41 50 11 05
06 24 41 15 56
contact@timmermantraiteur.com
46 Rue du Pont Fouchard
49400, Bagneux
www.timmermantraiteur.com