



2025

traiteur grain de sel

Les repas de réveillon à emporter

Menu 35€ au choix

Entrée A ou B ou C
Plat D ou E ou G
Légumes
Dessert

Menu 45€ au choix

Entrée A ou B ou C
Poisson D ou E
Viande F ou G
Légumes
Dessert

"Tous nos repas sont élaborés à base
de produits frais et faits maison."

A: Foie gras de Canard entier
mi- cuit Nature

B: Foie gras de Canard entier
mi- cuit à la figue et au miel

C: Coquille Saint- Jacques surprise

D: Mosaïque de Saumon et de Daurade,
sauce au champagne

E: Demie Langouste en Bellevue
(supplément 12€00)

F: Tournedos de Chapon farci aux cèpes

G: Pavé de Cerf sauce Grand Veneur

Brochette de Légumes d' Hiver

Royal au chocolat et à la framboise

☐ Réveillon Noël

Passez vos commandes jusqu'au 22/12

Commandes à retirer le 24/12 entre 15h et 17h

☐ Réveillon Jour de l'an

Passez vos commandes jusqu'au 29/12

Commandes à retirer le 31/12 entre 15h et 17h

NOM:

Prénom:

Adresse:

Tél:

Menu 35€

Nombre de menu 35€ x =

Entrée: A x B x C x

Plat: D x E x F x G x

Menu 45€

Nombre de menu 45€ x =

Entrée: A x B x C x

Poisson: D x E x

Viandes: F x G x

Laurent RUZE-TORRES

Chef Traiteur

06 99 63 34 34 | contact@graindesel-traiteur.com

www.graindesel-traiteur.com | [f](https://www.facebook.com/traiteur.graindesel) [@traiteur.graindesel](https://www.instagram.com/traiteur.graindesel)

Grain de Sel - 15, rue du Commandant Farret | 34490 Thézan les Béziers