Terre d'Italie
Traiteur Tarare

Terrenoire Christelle
30 rue Anna Bibert
69 170 TARARE
04 74 05 26 95
contact.terreditalie@gmail.com

MENU FETES DES CLASSES 2027

MENU A 25€ TTC

ENTRÉE
Salade gourmande des conscrits (roulé jambon cru fromage, légumes confits)
ou
Feuilleté gésiers confits et pommes caramélisées à la crème de foie gras sur lit de salade
ou
Tartare de St Pierre sur lit de salade
ou
Fondant aux asperges vertes et tuile de parmesan sauce hollandaise
***
PLAT CHAUD
Aiguillette de poulet à la crème de de Cognac
ou
Porcelet au romarin
***
ACCOMPAGNEMENT
Gratinée de légumes et fagot de haricots tomates séchées
***
TROU NORMAND
***
FROMAGE
Blanc crème ou assiette de sec
***
DESSERT
Assiettes trois desserts (faire un choix de 3 desserts) : Panna cotta fruits rouges ou chou chantilly ou craquant chocolat ou tartelette aux pralines ou charlotte aux poires ou baba au rhum ou mini tropézienne ou pastel de nata ou framboisier
ou
Duo d'entremets chocolat et multi fruits

MENU A 29€50 TTC

MISE EN BOUCHE (faire un choix de 3 bouchées)

Verrine mousse de foie gras confit d'oignons ou tartare de st Pierre ou bouchon frais au speck ou bouchée artichaut basilic tomates confites ou focaccia à la truffe ou mini polaire au saumon ou briochette d'escargot

***

ENTRÉE

Médaillon de saumon sur lit de salade et gambas au citron vert

ou

Salade de printemps aux asperges, haricots, petits pois et copeaux de parmesan

ou

Mini quenelles de volaille à la crème de morilles en croûte

ou

Cassolette de la mer

***

TROU NORMAND

***

PLAT CHAUD

Mijoté de veau aux asperges

ou

Sauté de pintade fermière au cidre et Calvados

ou

Tournedos de volaille à la crème

ou

Cuisse de canette confite

***

ACCOMPAGNEMENT

Gratin dauphinois et poêlée gourmande aux légumes de saison

***

FROMAGES

Blanc crème ou assiette de sec

***

DESSERT

Assiettes trois desserts (faire un choix de 3 desserts) : Panna cotta fruits rouges ou chou chantilly ou craquant chocolat ou tartelette aux pralines ou charlotte aux poires ou crémeux chocolat ou baba au rhum ou mini tropézienne ou pastel de nata ou framboisier

ou

Duo d'entremets chocolat et multi fruits

MENU A 34€50 TTC

MISE EN BOUCHE

Pointes d'asperges vertes sauvages sauce gribiche

ou

Moelleux foie gras pain d'épices à la figue sur lit de salade

***

ENTRÉE

Queue de lotte sauce ciboulette

ou

Noix de pétoncle à la fondue de poireaux en croûte

ou

Saumon gravlax et sa crème de tzatzíki

ou

Filet de limande meunière sauce citron crevettes

***

PAUSE FRAÎCHEUR

***

PLAT CHAUD

Suprême de poulet à la crème

ou

Filet de canette au miel

ou

Bœuf confit au vin et fèves de Tonka

***

ACCOMPAGNEMENT

Écrasé de pomme de terre et poêlée gourmande aux légumes de saison

ou

Risotto et fondant de légumes

***

FROMAGE

Blanc crème ou assiette de sec

***

DESSERT

Assiettes trois desserts (faire un choix de 3 desserts) : Panna cotta fruits rouges ou chou chantilly ou craquant chocolat ou tartelette aux pralines ou charlotte aux poires ou crémeux chocolat ou baba au rhum ou mini tropézienne ou pastel de nata ou framboisier

ou

Duo d'entremets chocolat et multi fruits

MENU APERITIF DINATOIRE 29€ (service du plat chaud 17h30)

BUFFET APERITIF 14 Bouchées
Quiches / pizzas / focaccia de légumes
2 verrines salées parfums assortis
Bouchées froides : foie gras pain d'épices, rillettes poulet cornichon, focaccia truffe, navette au thon, tartare de saumon, tartelette patate douce, bouchon fermier
Bouchées chaudes : briochettes escargot, briochettes foie gras, tartelettes salées au comté, mini pains fromagers, bouchées fromagères mozzarella truffe, mini feuilletés saumon, mini burgers foie gras figues
Boîte apéro : assortiment chiffonnade de charcuterie, tartinades et crustinis
Mini cocotte de la mer
***

PAUSE FRAICHEUR
***

Cuisse de canette
ou
Mijoté de veau aux asperges
ou
Pintade à la fleur de thym
***
Légumes de saison

***
Fromage blanc crème
ou
½ St Marcellin

***
Assiette mignardises

MENU DES 10 ANS
ou
MENU ENFANTS A 15€ TTC

Feuilleté emmental salade
***
Blanc de volaille à la crème et gratin dauphinois
Ou
Gratin de raviolis maison
***
Fromage
***
Dessert

MENU JEUNE
SPÉCIAL FÊTES DES CLASSES
2027

BUFFET A 15€
Pain
Crudités : salade de pâtes/taboulé/salade printanière/salade niçoise/salade de riz
Charcuteries : jambon cru/jambon cuit/saucisson/terrine
Viande froide/poulet
Condiments : moutarde/mayonnaise/vinaigrette/sel/poivre/
Pizzas
Fromage sec
Tarte
Café

MENU JEUNE TRADITON 17€
Feuilleté et salade
Blanc de volaille à la crème
Garniture de légumes
Trou normand
Fromage
Dessert

PLATEAU REPAS 10€
Pâté croûte
Salade de pâtes
Poulet
Fromage
Moelleux chocolat

DESSERT 10 ans /5€
candy bar et gâteaux