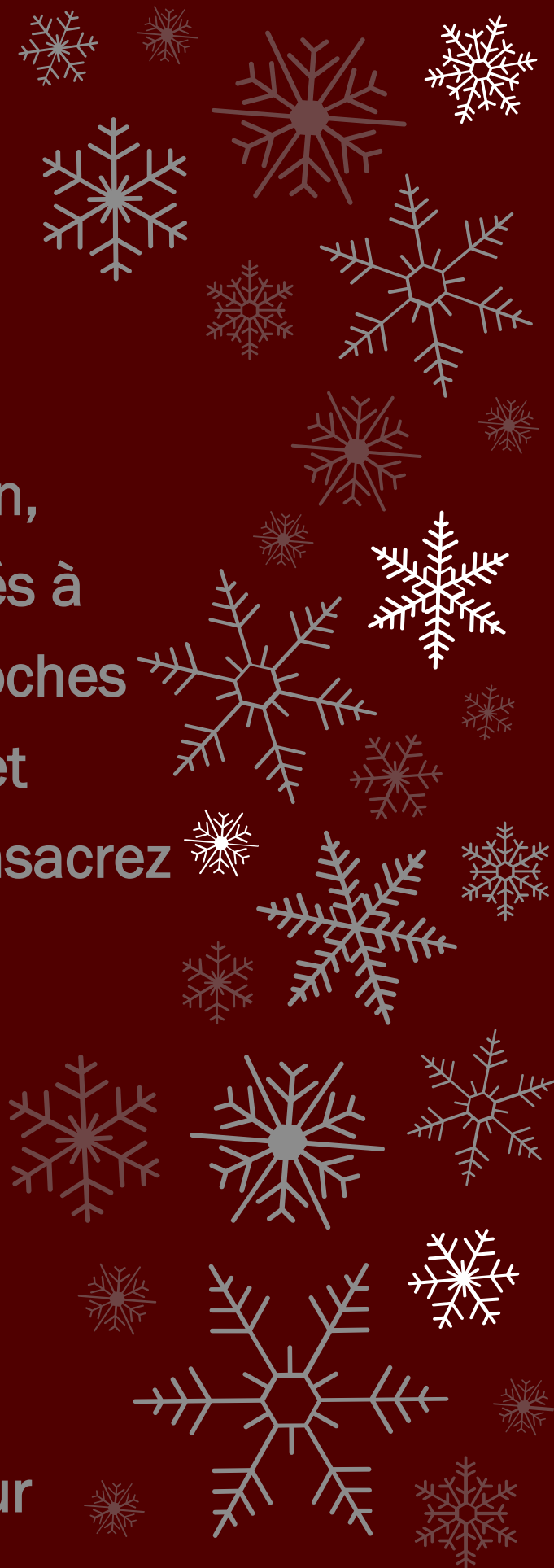


Les fêtes de fin d'année

La fin d'année
s'accompagne
des traditionnels
réveillons de Noël et
réveillon du Nouvel An,
ces instants Privilégiés à
partager avec vos proches
autour d'un copieux et
savoureux repas. Consacrez
à votre famille et
vos amis une soirée
exceptionnelle en
leur faisant découvrir
la gastronomie de
nos chefs
du service HJB traiteur



Les fêtes de fin d'année

MENU

Entrée froide

Tartare de crevette ananas frais et avocat
Façon Calypso (servie en verrine) 14.00

Fines tranches de saumon gravlax
Émulsion au raifort et caprons 17.00

Terrine de foie gras de canard maison
Gelée au Gewurztraminer et son chutney 18.00

Plats

Rôti de veau moelleux aux morilles crémeuse
Farandole de légumes 26.00
(Glisser au four à 70 degrés Maximum)

Suprême de pintade rôti jus gourmand aux truffes
Farandole de légumes 26.00
(Glisser au four à 70 degrés Maximum)

Filet de bœuf Wellington sauce Périgourdine
Farandole de légumes 36.00
*(Glisser au four 25 minute environs à
200 degrés jusqu'à que la pâte soit doré
uniformément laisser reposer
10 minutes avant de déguster)*

Garniture à choix

Gratin dauphinois
Galette de pomme de terre
Croquette de risotto al tartuffo

Fromage

Divers fromages affinés d'ici et d'ailleurs 8.00 par personne

Les fêtes de fin d'année

Divers

Numéro de téléphone 032 913 44 35

Par mail info@hjb-traiteur.ch

Les commandes doivent impérativement

Être passé 96 heures à l'avance (4 jours)

La marchandise est à chercher par vos soins

Avenue Léopold Robert 73 coté CFF

Paiement à la livraison

Idée Cadeaux

Notre Foie gras de canard à l'Alsacienne

Verrine de 160 gr 32 frs

En vous remerciant de l'intérêt
que vous portez à nos produits

Et prestations le team HJB traiteur
vous souhaite de bonne fête !

*« Il faut manger comme
un homme en bonne santé
et boire comme un malade. »*

Proverbe allemand