

Sélection de Mets À EMPORTER



Mises en bouche



Hure de saumon



Océan gastronome



Baudroie à l'américaine



Tournedos périgourdin



Confit aux agrumes



Chapon aux morilles



Pavé de biche



Verrines sucrées



Choço fruits rouges

Collection
Menus Fêtes
2011

Découvrez aussi
notre collection
de produits festifs
sur notre étal des
Halles de Béziers

Photos : suggestions de présentation

TRAITEUR
Béziers
Quezel
Dominique

Bureau : 04 67 49 13 71
Service commercial - Carole : 06 17 93 36 55
Halles centrales de Béziers : 04 67 36 28 81

Le Festif

Entrée

Assiette festive

Terrine de pâté en croute et galantine de volaille
Accompagnées d'aspic de saumon et crevettes
Parsemées de son grillé à la mousse de foie gras
Le tout déposé sur son mesclun de salade

Poisson

Gourmandise Festive

Mille et une feuilles de feuilleté de
Saint-Jacques et crevettes à la normande

Viande

Mitonné Festif

Morceaux choisis de maigre de biche
Mitonnés en civet sauce grand veneur

Garniture

Duo de Légumes

Gratin de pommes de terre à la dauphinoise
Poêlée de légumes festif

Dessert

Choco Fruits Rouges

Duo de mousse onctueuse et généreuse
De chocolat noir et de fruits rouges
Associant des couches de génoise

20 euros / pers.

Le Gastro

Entrée

Terrine des Gastronomes

Terrine de foie gras de canard mi-cuit
Parfumée au Jurançon et fruits secs

Ou

Douceur des Mers

1/2 langouste des Caraïbes
Façonnée à la parisienne

Poisson

Océan Gastronom

Gratiné de médaillon de lotte et crustacés
Mitonné dans son velouté de cueillette des bois

Viande

Boeuf des Gastronomes

Tournedos de bœuf Rossini
Nappé d'une onctueuse sauce périgourdine

Garniture

Duo de Légumes

Ecrasé de pomme de terre à l'huile d'olive
Poêlée des gastronomes

Dessert

Le Spéculoos

Mousse de chocolat blanc
Feuillantine au caramel et brisures de spéculoos

30 euros / pers.

Emporter ou Livrer :

Les entrées et les desserts sont dressés individuellement dans un emballage de grande qualité.
Les plats chauds sont présentés dans un emballage conçu pour les fours.

Le Gourmand

Entrée

Salade Gourmande

Pavé de foie gras de canard
Accompagné de son gâteau de crustacés
Parsemé de pétales de magret de canard fumé
Additionné de son canapain de saumon fumé
Le tout déposé sur son mesclun de salade

Poisson

Feuilleté Gourmand

Bouchée de feuilleté pur beurre
Garnie d'un Nantua de crustacé royal
À l'armoricaine

Viande

Pavé Gourmand

Cœur de magret de canard gras du Gers
Déposé sur une onctueuse sauce aux cèpes

Garniture

Duo de Légumes

Flan de courgette au parmesan
Poêlée gourmande de pommes campagnardes

Dessert

Choco Pralin

Duo de mousse onctueuse et généreuse
De chocolat au lait et de praliné
Associant des couches de génoise

25 euros / pers.