

SG

CRÉATEUR DE SAVEURS



VOUS PRESENTE SES

Mets de Fêtes

menus et produits festifs disponibles du 15 décembre au 10 janvier

Pains surprises :

Charcuterie 6 pers : 30.00 € 12 pers : 42.00 €

Poisson 6 pers : 34.00 € 12 pers : 44.00 €

Surprises apéritives :

Sablé saint-nectaire et noix 1.20 € pièce

Tortillon de chorizo 1.00 € pièce

Feuilleté de saucisse 0.80 € pièce

Mini quiche sandre et aneth 1.20 € pièce

Mini pizza 1.20 € pièce

Mini croissant au jambon 1.10 € pièce

Mises en bouche:

Bouchée Ris de veau	8.00 € pièce
Coquille de fruits de mer	6.00 € pièce
Cassolette de St-jacques	7.00 € pièce
Croustade de ris de veau forestière	7.00 € pièce
Croquant de foie gras aux fruits secs	6.00 € pièce
Coquille de sandre	6.00 € pièce
Coquille de saumon	5.00 € pièce
Escargots de bourgogne	6.00 € la dz

~

½ Langouste Bellevue sur commande / prix selon cours
½ Langouste Thermidor sur commande / prix selon cours

~

Saumon fumé au bois de hêtre	62.00 €/kg
Saumon fumé à la betterave	40.00 €/kg
Foie gras de Canard mi-cuit	105.00 €/kg

Charcuterie festive :

Ballotine de pintade, foie gras, marrons	27.00 € le kg
Ballotine de lapin, confit d'échalotes & pruneaux	28.00 € le kg
Galantine de Canard au foie gras	28.00 € le kg
Galantine de Porc nature	22.00 € le kg
Galantine de Porc foie gras et mousserons	28.00 € le kg
Galantine de volaille saveur des bois	26.00 € le kg
Porcelet farci	49.90 € le kg

Dinde fermière (prête à cuire)	13.00 € le kg
Chapon fermier (prêt à cuire)	14.00 € le kg
Caille (prête à cuire)	17.20 € le kg

*sur commande uniquement



Mets de Fêtes Menu

Composez votre Menu :



Entrée

Foie gras de canard et croustillant aux noisettes, chutney de poires - 15.00 €

ou

Cassolette terre et mer en croûte brisée au Champagne - 8.00 €



Plat

Noix de veau en croûte sauce mousseron et gratin de Paris - 10.00 €

ou

Suprême de pintade, sauce foie gras et gratin de carotte en crumble
et graine de lin - 8.00 €

ou



Pavé de sandre au champagne et dôme de potiron - 8.00 €

ou

Filet de truite saumonée, sauce O'pra et douceur de brocolis - 8.00 €



Dessert

Mangue en trompe l'œil - 4.80 €

ou

Palet de myrtilles sauvages, cassis et mousse vanille - 4.80 €



SG

CRÉATEUR DE SAVEURS



OÙ NOUS TROUVER

6 rue Gilbert Vernade
03410 Domérat

POUR NOUS JOINDRE :

06 64 16 16 75

04 70 07 64 10

www.opra-traiteurpremium.com

opra03410@gmail.com



[@opratraiteur](https://www.facebook.com/opratraiteur)



[@opracreateurdesaveurs03](https://www.instagram.com/opracreateurdesaveurs03)