

Nos menus

Menu Gourmet

39,50 €

Entrées

Foie gras de canard mi cuit
Chutney de kiwi au piment d'Espelette et sa
Mauricette
OU
Tartare de veau et d'huîtres en coquille (x3)
Gratinés à la Tome Corse

Plats

Souris d'Agneau confite à la myrte
Médaille de gratin dauphinois et Courge rôtie
aux épices
OU

Coquille St Jacques rôties crémeux de topinambour
Sauce au Noilly Prat
Ecrasé de pomme de terre tapenade et
ses légumes d'Antan



Desserts



Verrine Chocolat Royal & Crumble fleur de sel
Chocolat, praliné et biscuit croustillant
OU

Verrine Clémentine & Marron
Mousse de clémentine, crème de marron et crumble à la
châtaigne



Informations pratiques

Nous vous remercions de choisir nos services pour vos commandes de fin d'année.

Cette carte est valable du 24 au 31 décembre, avec des tarifs indiqués toutes taxes comprises (TTC).

Pour passer votre commande

Par téléphone au 04 95 48 28 16, (puis tapez 2)
du lundi au samedi de 9h à 19h,
ou
directement à notre laboratoire :

📍 Route Strada Vecchia, Borgo, du lundi au vendredi de 9h à 14h.
Un acompte de 30 % est demandé lors de la confirmation de la commande.

Pour Noël, merci de passer votre commande au plus tard le samedi 21 décembre.

Pour le Réveillon du Nouvel an, merci de passer votre commande au plus tard le samedi 28 décembre.

Pour retirer votre commande

Retirez vos commandes directement à notre laboratoire :
📍 Route Strada Vecchia, Lot Rambow N°13 20290 Borgo :

Le 24 décembre : de 11h à 15h.

Le 31 décembre : de 11h à 15h.

Un apéritif de Noël vous sera **OFFERT** pour tout retrait de commande.

Pour être livré

La livraison est disponible à partir de 100 € d'achat. Elle est offerte sur Borgo et ses environs.

Pour d'autres zones, un supplément de 20 € TTC sera appliqué.

Nous vous souhaitons de belles fêtes de fin d'année et nous nous réjouissons de vous servir.



Pace e Salute !

À bientôt chez votre traiteur d'exception,
ON VERRA

Traiteur On Verra

Route Strada Vecchia Lot Rambow N°13 20290 Borgo

Tél : 04 95 48 28 16 Portable : 06 31 44 15 60

E-mail : contact@traiteuronverra.fr



Traiteur

ON VERRA

POUR VOS
FÊTES
DE

Fin d'année
2024

Nous faisons briller vos fêtes de fin d'année

à la carte

Mises en bouche Froides

Canapés prestiges 32,50 €
les 24 pièces
Macaron Foie gras poires caramélisées, Gravlax de bœuf pesto de roquette & parmesan, Gambas en gelée de curry vert & ananas rôti, Cube de butternut laqué cacahuètes gingembre (VG), Blinis betterave chèvre à l'estragon & noisettes torréfiées (VG)

Verrines du réveillon..... 18,00 €
les 9 pièces
Le boudin noir aux pommes revisité, Crevette au curry rouge crème de petits pois coco, Panna cotta à la courge crème Gorgonzola et noix (VG)

Pain surprise « L'excellence »..... 54,00 €
la pièce
Gami à la mousse de foie gras pommes caramélisées et magret, rillettes de crabe aux agrumes, saumon fumé au piment d'Espelette & mignon de porc façon Vitello

Mises en bouche Chaudes

Feuilletés festifs 30,00 €
les 20 pièces
Burger Rossini, Lobster roll, Mini croque à la truffe, Mini quiche saumon à l'aneth, Vol au vent volaille écrevisse.

Bâtonnets de rouget à la pistache..... 25,00 €
les 10 pièces
Sauce tartare Wasabi

Arancini façon Royal..... 20,00 €
les 10 pièces
Au foie gras et effiloché de canard

Notre foie gras maison "Quantité limitée"

Foie gras de canard mi cuit (mariné Porto et Cognac) 42,50 €
les 250grs
Origine France "IGP Sud-Ouest"

Notre plateau d'huîtres

Huîtres Nustrale de Diana 29,50 €
le plateau
16 pièces pré-ouverte et ses accompagnements

à la carte

Notre Chapon farci "pour 8 personnes"

Chapon farci désossé (entier ou découpé) et son jus 135,00 €
Cognac, Persillade, Foie gras, Pignon de pin la pièce

Accompagnements

Grenailles rôties ail et romarin / flan de courgettes

Nos Viandes

Mignon de porc roulé pancetta farci aux trompettes de la mort..... 18,50 €
la part
Sauce forestière

Souris d'Agneau confite à la myrte..... 23,50 €
la part
Cuisson basse température 12h

Filet de Bœuf aux morilles..... 24,50 €
la part
Sauce au foie gras

Accompagnements

Médaille de gratin dauphinois et Courge rôtie aux épices

Nos Poissons

Filet de St Pierre rôti au beurre moussoux 18,50 €
la part
Sauce moules safranées

Coquille St Jacques rôties crémeux de topinambour..... 21,50 €
la part
Sauce au Noilly Prat

Accompagnements

Ecrasé de pomme de terre à la tapenade et ses légumes d'Antan

Notre VG

Tarte fine aux légumes d'Antan rôtis..... 16,50 €
la part
Crème St Marcelin & amandes torréfiées

Nos menus

Menu Saveur

29,50 €

Entrées

Coquille de saumon en Bellevue
Sauce Verte

OU

Terrine de Sanglier à la châtaigne
Et son mesclun gourmand

Plats

Mignon de porc roulé pancetta farci
aux trompettes de la mort
Sauce forestière, Médaille de gratin
dauphinois et Courge rôtie aux épices

OU

Filet de St Pierre au beurre moussoux sauce
moules safranées
Ecrasé de pomme de terre tapenade et ses
légumes d'Antan



Desserts



Verrine Chocolat Royal & Crumble fleur de sel
Chocolat, praliné et biscuit croustillant

OU

Verrine Clémentine & Marron
Mousse de clémentine, crème de marron et crumble
à la châtaigne