

**Cocktail dînatoire,**



**livré au domicile, dans un rayon de 30 km,**

**le samedi 14 février 2026.**

**Réservation jusqu'au 10 février.**

**Spécial Saint-Valentin, à 42,00 € par personne,**

*comprenant les 16 bouchées suivantes:*

Les entrées:

Oeuf parfait et son cresson  
Salade d'araignée de mer à la mangue et sa mayonnaise aux agrumes  
Bouchée de crevette et panacotta au gingembre  
Céviché de dorade au kiwi  
Terrine de foie gras sur son pain brioché, gelée safranée au pineau blanc

Les plats:

Verrine de Turbot et petits légumes  
Roulé de sole et gambas, à l'avocat  
Curry de volaille, craquant de chou-fleur et riz thaï  
Terre-mer surprise **ou** Ris de veau à la charentaise  
Filet de boeuf au poivre blanc, pomme de terre fondante

Les fromages:

Brillat-Savarin truffé  
Tête de Moine et noix grillée  
Trappe d'Echourgnac et gelée de coing

Les desserts:

Diamant au chocolat et ganache mandarine  
Tartelette hibiscus et citron  
Dôme vanille et orange sanguine



**Les bouchées sont dressées dans des contenants réchauffables et recyclables.  
Paiement à la livraison, par chèque, virement ou espèce.**



*L'Arôme  
Traiteur*  
Cécile Guillot

17520 BRIE-sous-ARCHIAC

TRAITEUR EVENEMENTIEL  
**arome.traiteur@outlook.fr**  
**06 09 39 19 50**