

**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,

comportant 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'Ariâme
Traiteur**
Cécile Guillot

17520 BRIE-sous-ARCHIAC

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