

BOULOTTE

MENU DE NOËL

Disponible du 20 Octobre 2024
au 31 Janvier 2025

NOS ENTRÉES *120GR*

7,50€

Gravlax de cabillaud & crème d'artichaut
Tranche de foie gras mi-cuit (50gr) & compotée d'oignons
Panna cotta de chou-fleur rôti au thym, crumble de noisettes & salade d'herbes

NOS PLATS *420GR*

14,00€

Risotto d'orge perlé, crème de potimarron, citron vert & gingembre
Volaille pochée à la crème de champignon, gratin dauphinois & légumes rôtis
Blanquette de filet de lotte, légumes de Noël confits & riz sauvage

NOS DESSERTS *80GR*

6,50€

Poire pochée au vin chaud & perle du Japon
Entremets chocolat, caramel & mousse noisette
Entremets cookie amandes, matcha, crémeux citron & fleurs

NOS FOIES GRAS *400GR*

Foie gras de canard entier, sel, poivre 56,00€
Foie gras de canard entier, sel, poivre, porto 60,00€

NOTRE SAUMON FUMÉ *1KG*

70,00€

Planche de saumon mariné à l'aneth

TRAITEUR.- BUVETTE - BOUTIQUE

314 RUE SAINT MARTIN - PARIS 3

96 RUE DES ENTREPRENEURS - PARIS 15

BOULOTTE.COM

TRAITEUR@BOULOTTE.COM

CONTACT COMMERCIAL :

GAËL THIZY - 06.28.01.29.70



BOULOTTE

MENU DE NOËL

Disponible du 20 Octobre 2024
au 31 Janvier 2025

NOTRE PLATEAU DE PIÈCES SALÉES *40 PIÈCES* 91,50€

Blini, crème double, ciboulette & œuf de poisson
Pomme de terre grenaille, mayonnaise aux câpres & pastrami
Croquette de légumes au ras el-hanout & ricotta aux herbes
Disque de céleri rave & crème de champignon

NOTRE PLATEAU DE PIÈCES SUCRÉES *40 PIÈCES* 91,50€

Rose des sables & crème de tahini
Brioche façon Paris-Brest
Tartelette chocolat & cacahuète
Cake citron, glaçage pavot & fleurs

NOS SACHETS SUCRÉS *10 PIÈCES*

Sablé de Noël 5,00€
Spritz au chocolat 7,00€

TRAITEUR.- BUVETTE - BOUTIQUE

314 RUE SAINT MARTIN - PARIS 3

96 RUE DES ENTREPRENEURS - PARIS 15

BOULOTTE.COM

TRAITEUR@BOULOTTE.COM

CONTACT COMMERCIAL :

GAËL THIZY- 06.28.01.29.70

