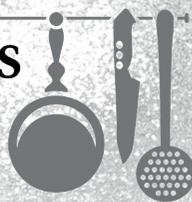


HISTOIRE DE GOÛTS



Atelier traiteur

Chaussée de Waterloo, 195
1410 Waterloo

Tél : 02/351 20 52
du mardi au samedi de 9h à 18h
www.histoiredegouts.com

31 ans
1993 - 2024

Carte des Fêtes

Apéritifs

- Sélection de 10 zakouskis chauds variés :
Soit 2 burgers au foie gras, 2 choux à l'emmental, 2 queues de scampis panco, 2 samosa aux légumes et épices, 2 muffins tomates confites et Boursin

Entrées Froides

- Saumon fumé extra doux non tranché *** € 85,00
- Terrine de truites et saumon fumé ** € 7,00
- Salade de scampis sautés au citron vert coriandre et sauce soja japona * € 9,50
- Saumon belle vue, sauce gribiche sur lit de céleri rave en brunoise * € 13,25
- Homard canadien cuit au court bouillon
- Terrine de foie gras de canard 100%

Entrées Chaudes

- Bisque de homard et crème de céleri rave **** € 8,00
- Raviolis aux cèpes parmesan truffe * € 9,00
- Cassolette de foie gras poêlé noisettes grillées et chutney de mangue * € 15,50
- Lasagne aux champignons mascarpone et truffe (Veggie) * € 11,50

€ 14,00

Les plats de la Mer

- Coquille saint Jacques bretonnes mousse de butternut et asperges sautées sauce au vin doux * € 17,50
- Coeur de lieu jaune servi sur un tian de légumes, sauce homardine * € 17,50
- Dorade rose aux crevettes grises et crème de safran * € 17,50

Les plats de la Terre

- Filet de poulet jaune des landes et crème aux morilles et fine champagne * € 14,50
- Carré d'agneau désossé à l'ail confit et romarin, garniture de légumes du midi, coulis de tomates et basilic * € 16,50
- Médaillon de cochon de lait à la fleur de moutarde, chicon braisé et champignons des bois sautés * € 15,50
- Filet mignon de biche mariné au jus de truffe, garniture de légumes d'hiver sauce poivrade * € 17,00

Les Accompagnements

- Mousse de pomme de terre au parmesan huile d'olive et fleur de sel ***** € 7,00
- Risotto aux champignons et ciboulette truffe ***** € 8,00

MERRY

Christmas

& HAPPY NEW YEAR

* la portion ** la tranche *** kg **** 400ml ***** 500ml

Les prix des produits de la mer peuvent varier en fonction du marché.

Les commandes sont à enlever à l'atelier les dimanches 24 & 31 avant 17h.

Les réservations se font via l'atelier ou par téléphone et non par e-mail.

Les commandes sont à passer au plus tard 1 semaine avant le 24 & le 31 décembre.