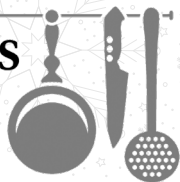


HISTOIRE DE GOÛTS



Les réservations se font à l'atelier ou par téléphone.

Les commandes doivent impérativement être passées jusqu'au 17 décembre pour Noël
et jusqu'au 26 décembre pour le réveillon du Nouvel An.

Le service traiteur ferme à 17h00 les 24 et 31 décembre 2025.



Plat à partager, mise en bouche

Effilochée de blanc de volaille vapeur coriandre citron vert et cacahuètes torréfiées	28,50€ / kg
Ceviche de bar, graines de grenade, et dés de mangue	65,00€ / kg

Terrines festives et classiques de fin d'année

Foie gras de canard 100 %	130,00€ / kg
Mousse de homard et dés de courgettes	8,00€ / tranche
Mousse de poulet fermier aux cèpes, cacao et foie gras	8,00€ / tranche
Homard canadien 600/700 g cuit au court-bouillon	Prix du jour
Saumon fumé extra doux	95,00€ / kg

Entrées Chaudes

Bisque de homard	11,00€ / 50cl
Foie gras poêlé aux figes, fruits secs et jus de viande réduit aux agrumes	15,00€ / portion
Ravioles de homard servies dans un consommé aux herbes et queues d'écrevisses	15,00€ / portion

Plats de la Mer

Coquilles saint Jacques cuites au jus, lit d'épinards carottes confites à l'orange et crème de safran	18,00€ / portion
Pavé de coeur d'églefin crème de basilic, légumes du midi, fenouils confits et chips de guanciale	18,00€ / portion
Mi-cuit de saumon, butternut grillé aux noisettes, sauce soja japonaise et chips de nori	15,00€ / portion

Plats de la Terre

Filet mignon de biche rôti au four, dés céleri-rave à la truffe et sauce poivrade à la gelée de myrtille ...	19,00€ / portion
Filet de poule faisane cuit basse température à la brabançonne dans son jus de volaille aux épices ...	18,00€ / portion
Fricassée de poulet jaune des Landes aux morilles Choux-fleur braisé et sauce légère à la moutarde ...	16,00€ / portion

Accompagnements

Pommes de terre grenailles aux olives et amandes effilées à l'huile vierge et romarin	7,00€ / 300gr*
Fricassée de légumes rôtis et lentilles vertes du Puy Graines de fenouil torréfiées	7,00€ / 300gr*

* 2 personnes

Atelier traiteur

Chaussée de waterloo, 195 - 1410 Waterloo
du mardi au samedi de 9h à 18h
www.histoiredégouts.com

Tél : 02/351 20 52

Christmas
& Happy New Year

Merry