

Carte
des
Fêtes
2020

L'équipe de So Exquis
est heureuse de vous présenter
sa carte pour les fêtes de fin d'années.

Faites vous plaisir,
en vous offrant un repas de fêtes
avec des produits locaux.

 www.soexquis.fr

 02.23.27.13.26

 contact@soexquis.fr

so exquis
Traiteur

Pièces

apéritives

- > Cabillaud façon gravlax aux épices 1,30 €
- > Palet au comté et tapenade d'aubergines acidulées 1,25 €
- > Verrine de pulpe de chou fleur, andouille de Guéméné et piment d'espelette 1,30 €
- > Pince de viande des grisons et fromage frais 1,30 €
- > Taboulé végétal multi-choux breton 1,25 €
- > Sucette de foie gras de canard, cœur abricot et pistache 1,30 €
- > Saint Jacques rôtie au Lomo et lemon spicy 1,30 €
- > Mini bun's de tartare de langoustines au yuzu 1,30 €
- > Pic de lotte à la noix de coco 1,30 €
- > Cube de saumon au caramel d'ananas et sésame 1,30 €
- > Bagel à la rilette d'oie et amandes torréfiées 1,30 €
- > Maki de foie gras, viande des grisons et compotée d'oignons 1,30 €
- > Mini pain pita de confit de cochon pommé 1,30 €
- > Navette à l'encre de seiche, maquereau fumé au poivre et tapenade de poivron 1,30 €
- > Maki de foie gras, viande des grisons et compotée d'oignons 1,30 €
- > Mini pain pita de confit de cochon pommé 1,30 €
- > Navette à l'encre de seiche, maquereau fumé au poivre et tapenade de poivron 1,30 €

Entrées

- > Tarte fine de gambas, oignon doux et Serrano 8,00 €
- > Raviole croustillante de tartare de thon au poivre de Timut et granny smith 8,50 €
- > Gravlax de saumon, condiment céleri, noix et granny smith 7,50 €
- > Tatin foie gras et poire 8,00 €

Plats

- > Saint Pierre de nos côtes, jus de coquillage, crémeux carotte et légumes de saison 13,50 €
- > Dos de cabillaud en croûte de chorizo, mousseline de patates douces et fèves 12,50 €
- > Papillote de filet de bar et légumes asiatiques au citron confit 14,50 €
- > Filet de cannette farcie aux cèpes 13,00 €
- > Pavé de veau en basse température, pommes de terre confites, poêlée des sous bois et jus au romarin 14,00 €
- > Suprême de pintade fermière farcie aux cèpes et café, pommes Anna et tagliatelles de courgette 13,00 €
- > Filet mignon de cochon basse température, écrasé de pommes de terre au pistou de roquette 12,50 €
- > Pressé d'agneau de 7h, semoule aux épices du monde et carottes confites 12,50 €

Desserts

- > Mont Blanc revisité 4,50 €
- > Finger chocolat-caramel 4,50 €
- > Exotique mange-passion et noix de pécan 4,50 €
- > Délicieux caramel-praliné et mousse chocolat noir 4,50 €