

Le Fidji

CUISINIER TRAITEUR

ENTRÉES

Saumon, Saint Jacques et crustacés ...

- Bûchette moelleuse aux deux saumons et écrevisses **8,90€**
- Coquille de Saint-Jacques de nos côtes gratinée à la Bretonne **9,50€**
- Saumon fumé et tranché par nos soins (minimum 250 g) **59,00€ le Kg**
Origine selon arrivage

Le canard dans tous ses états ...

- Terrine de foie gras de canard mi-cuit à l'Armagnac
la terrine de 250g 38,00 €
la terrine de 500 g 76,00€
Soit 7,60 € la portion de 50 g
- « Nougat » de foie gras de canard aux fruits secs et pain d'épices
9,00 € la portion
- Magret de canard fumé et tranché par nos soins
15,00 € la plaquette de 200g

Le petit plus : tous nos foies gras seront accompagnés d'un chutney maison

POISSONS

- Filet de bar farci aux langoustines, fondue de légumes du Pays Nantais, sauce crémeuse safran et crustacés
13,90 €
- Brochettes de lotte, gambas et lard fumé, méli-mélo de légumes d'hiver rôtis
14,50 €

VIANDES

- Suprême de pintade fermière rôtie en croûtes de morilles et gratin dauphinois
13,90 €
- Ballotin de veau fondant aux cèpes et son jus de cuisson crémeux, moelleux de potiron et poêlée forestière
14,50 €
 - Blanquette de chapon des Landes et son jus de cuisson à la truffe fricassée de légumes du moment
14,50€
- Pavé de cuissot de cerf et sauce à la bourguignonne, nid de pomme de terre au foie gras et Vitelotte
14,90€

Le Fidji pense à tout le monde...

- Plat Végétarien : Lasagne de butternut et girolles
11,50€

Menu Enfant **12,50€**

Tender de poulet croustillant et « potatoes »
Palet moelleux au chocolat

DESSERTS

- **Bûche « Douceurs des Vergers » :**
biscuit madeleine, croustillant Spéculoos,
insert pomme et poire, ganache montée au chocolat blond
4,50 € la part

- **Bûche « Chocolat'cahuètes » :**
biscuit moelleux chocolat, praliné croustillant cacahuètes, mousse légère chocolat lait,
ganache montée cacahuètes et glaçage rocher
4,50 € la part

Ces 2 desserts peuvent être proposés en bûchette individuelle.

- **Le Lingot Vanille-Chocolat :**
biscuit cookies au deux chocolats, ganache montée au chocolat lait & crémeux vanille des îles
4,90 €

- **La Boule de Noël :**
biscuit dacquoise pistache, insert crémeux aux fruits rouges et ganache montée à la vanille
4,70 €

Et Aussi ...

- **Verrines périgourdines :**
verrines apéritives crème de cèpes, jambon Speck et liégeois à l'huile de noix
Les 6 verrines 10,00 €

- Mini-chou persillé et noix de Saint-Jacques
Le plateau de 20 pièces 22,00€

- Mini-navettes briochées festives : au foie gras et saumon fumé
Le plateau de 20 pièces 24,00€

- **Le Plateau de « Tartinables » :**
rillettes de saumon au curry (100g),
rillettes de canard au piment d'Espelette (100 g),
houmous de patate douce (100 g),
mini nordique et mini blinis
22,00€

- **Pain de campagne surprise (50 toasts) 42,00€**
Garnitures : jambon serrano 12 mois, mousse de canard au Porto,
saumon fumé par nos soins et fromage frais

- **Plateau de fromages Beillevaire pour 6/8 personnes 45,00€ le plateau**
(Assortiment de 5 variétés selon arrivage & mini beurre)

- **Macaron au Spéculoos les 6 pièces 7,50€**

**Tous ces prix s'entendent TTC par personne.
Pour chaque commande, une douce surprise...**

**Pour vous assurer un meilleur confort de préparation,
nous vous conseillons de choisir un plat identique pour l'ensemble des convives.**

**Pour information, tous ces amuse-bouche, plats, pâtisseries et réductions
sont réalisés par nos soins dans notre cuisine avec des produits frais.**

**Pour Noël, vos commandes seront prises jusqu'au 17 décembre inclus,
et jusqu'au 26 décembre pour la Saint-Sylvestre.**

Les commandes sont à retirer les 24 et 31 décembre entre 14h00 et 18h00

L'équipe du Traiteur le Fidji vous souhaite de bonnes Fêtes de Fin d'Année.