

■ ■ arena traiteur ■ ■

— La saveur de vos événements —

Votre menu pour les fêtes de fin d'année 2026

Date : 24 ou 25 décembre 2026 & 31 décembre 2026

Lieu : Départ cuisine 1 Zac la mare Bataille 27370 Le Thuit de l'Oison sur rendez-vous

Ou en livraison en véhicule réfrigéré forfait 20 € dans un rayon de 15 kms

Menu Saveur 38.50 € / pers

Les pièces apéritives : 3

Mini éclair ganache de foie gras

Mini gaufre tomates confites & mozzarella

Mini blinis saumon & crème à l'aneth

Les entrées :

Entrée froide Duo Terre & Mer : 2 saveurs présentées en assiette prête à servir

Tartare de St Jacques mousse menthe

Ou Terrine de brochet doré au four

&

Pâté en croûte de volailles aux champignons

Ou figue farcie au foie gras

Ou Entrée chaude :

Tourte au ris de veau

Ou Cassolette de St Jacques crème de Yuzu & brunoise de légumes

Les plats : (livré en plat prêt à réchauffer)

Suprême de pintade à la normande

Ou Tournedos de canard sauce foie gras au cognac

Ou Pavé de sandre crème de chorizo

Ou Filet de lotte sauce yuzu

Accompagnements (1 féculent & 1 légume)

Tourbillon de purée vitelotte

Ou Pomme de terre en rosace

&

Tarte tatin arlésienne

Ou Tagliatelles de carottes

Les desserts en assiette gourmande prête à servir avec brochette de fruits

Saint honoré revisité

Ou gros macaron mangue passion & sa crème d'Isigny

Ou Entremet craquottant spéculos

Ou Finger 3 chocolats

■ ■ arena traiteur ■ ■

— La saveur de vos événements —

Des adaptations et modifications sont possibles,
N'hésitez pas à nous contacter !
Nous pouvons aussi vous proposer des formules buffet ou
cocktail dînatoire...

Le retour des plats et des assiettes assuré par vos soins

Simplifiez-vous les fêtes : entrée & dessert prêts à servir sur table !

Renseignement & réservation au 06 41 95 35 76 ou contact@arena-traiteur.fr



■ ■ arena traiteur ■ ■

— La saveur de vos événements —

- Cocktails ■ Buffets ■ Repas
- Cérémonies ■ Plateaux repas
- Événementiel professionnel

06 41 95 35 76

contact@arena-traiteur.fr

www.arena-traiteur.fr