

## - BUCHES EN ENTREMET -

La Chartonnais : mousse aux trois chocolats de grandes origines, noir, lait et blanc et biscuit chocolat

La Mambo : mousse mandarine, ganache chocolat et mandarine, biscuit chocolat et bavaroise chocolat

La Forêt Noire : crème pâtissière chocolat et chantilly, cerises à la liqueur et biscuit chocolat

L'Ecrin d'Automne : bavaroise lactée caramel, biscuit macaron et son tatin de pommes et poires

La Belle du Verger : bavaroise poire, crémeux framboises et abricot et son coulis cassis

La Sylvestre : crème diplomate vanille de Tahiti, crémeux fruits des bois, crème citron

## - LES TRADITIONNELLES -

### EN MOUSSELINE AU BEURRE

Vanille, Café, Chocolat, Praliné,  
Grand Marnier

## - BUCHES GLACÉES -

Omelette norvégienne : glace vanille, biscuit Grand Marnier et meringue italienne flambée

L'Exotique : sorbet fruits exotiques, glace vanille et cœur meringue

La Montélimar : sorbet Maras des bois, glace nougat, éclats de nougat blanc, biscuit vanille

La Spéculoos : glace spéculoos et ses brisures, glace vanille

### - PRIX DES BUCHES -

2 parts 12.00 €	8 parts 48.00 €
4 parts 24.00 €	10 parts 60.00 €
6 parts 36.00 €	12 parts 72.00 €

## - LES SPECIALITEES GLACÉES -

6.50 € la part

Panier de Cèpes : 1 cèpe, 2 truffes glacées et nougatine

Assiette Bordelaise : 1 canelé glacé, 2 truffes et nougatine

Profiteroles : choux garnis glace vanille et sauce chocolat

# Teynié Traiteur



Repas et Desserts de fêtes



11 rue Camille Godard  
33000 BORDEAUX  
Tél: 05 57 87 12 30  
Fax: 05 57 87 15 71  
jeanteynie@wanadoo.fr

Pensez à commander au plus tôt

## ENTREES DE FÊTES

(prix à la part)

Verrine des Fêtes avocat gambas	6.00 €
Feuilleté de boudin blanc au chutney de figues	8.00 €
Feuilleté de crabe aux girolles	12.00 €
Gambas flambées au whisky	12.00 €
Coquille St Jacques à l'étuvée de poireaux	12.00 €
Tartare de daurade à la mangue	12.00 €
Aumônière de homard et sa julienne de légumes	15.00 €
Foie gras mi-cuit sur son pain d'épices et confit d'oignon	18.00 €
Demi langouste en bellevue	22.00 €
Ris de veau 150 grs	23.00 €

## PLATS DE FÊTES

(prix à la part)

Caille aux raisins	18.00 €
Agneau en crépinette d'herbes	21.00 €
Chapon farci aux girolles	21.00 €
Caille désossée fourrée aux cèpes	21.00 €
Surprise de volaille fourrée aux marrons	21.00 €
Filet de canette farci au foie gras et petit jus truffé	25.00 €
Lotte à l'américaine	27.00 €
Filet de bar cuit sur peau et son risotto aux fruits de mer	29.00 €
<b>GARNITURE COMPRISE AU CHOIX</b>	
• flan de légumes au parmesan	
• Pommes de terre sarladaises	
• Méli-mélo de légumes frais	

**POUR TOUT  
ACHAT D'UNE  
GALETTE DES  
ROIS  
(BRIOCHÉE,  
PARISIENNE OU  
FLAMANDE)  
A PARTIR DE  
LA TAILLE 3  
UNE  
BOUTEILLE DE  
CIDRE VOUS  
SERA OFFERTE**

Offre valable du 3 au 24 janvier 2016