



Le nectar
du potager.

Votre traiteur

Pays des saveurs et des gourmandises

Identifié par les services vétérinaires n° : 33-167-257

Le Nectar du Potager®

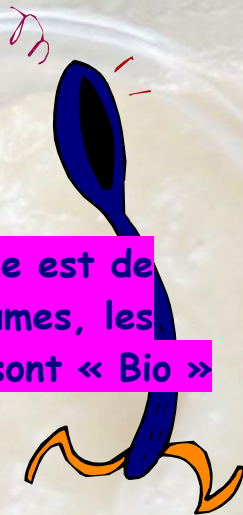
Claude Slattery
À Bordeaux

lenenectar.dupotager@wanadoo.fr

09.75.75.86.78 / 05.56.32.15.30
06.08.222.717

Découvrez des produits cuisinés...
de qualité et pleins de saveurs
découvrez l'éco-gastronomie !

Au Nectar du potager la viande bovine est de
notre région et « Bio », tous les légumes, les
fromages, les céréales et les fruits sont « Bio »



Menu de repas du 24 et 25 décembre 2010



- **Clafoutis aux cèpes de Dordogne** je fais revenir mes cèpes dans une poêle, puis égouttés, je les enveloppe dans une crème à clafoutis non farinée. Cette entrée est présentée dans un plat et prédécoupé.
- **Terrine de campagne au foie gras**, cette terrine est composée de foie gras de canard, de magret de canard, de poitrine de cochon « Le Capelin » et de foie de cochon, elle est parfumée à l'armagnac et au piment d'Espelette.
- **Osso buco de dinde sauce aux morilles** accompagné d'une purée de potimarron.
- **Comté vieux 18 mois d'affinage** accompagné de salade d'endive assaisonnée à l'huile de noix et au vinaigre de xérès.
- **Biscuit de Savoie** à la crème de pain d'épices maison. **Il est couvert d'une ganache au chocolat de Tanzanie.**
- **Pour accompagner votre café : Pain d'épices « Bio » maison** (cannelle, anis vert, gingembre, muscade et girofle) au miel toutes fleurs bio, sucre de canne blond bio, au beurre ½ sel de Guérande, à base de farine de petit épeautre bio, farine de froment bio, farine 5 céréales, graines de pavot bio, graine de sésame bio et graine de lin blond bio.

Le nectar du potager
vous souhaite bon appétit

