



**Votre chef
Jean-Claude**

•••••
• **Pour vos réservations :**
• **12bis av. Maréchal Joffre**
• **06160 JUAN LES PINS**
• **Tel : 04.93.61.01.22**
• **Fax : 04.93.61.56.11**
•••••



Césari Traiteur

MENUS DES FÊTES 2010

Menu à 20 euros.

Galantine de Volaille maison

Ou

Boudin blanc truffé maison



Daube de Chevreuil

Ou

Caille farcie au Foie Gras

Ou

Papillote de Saumon petit légumes



GARNITURES DES PLATS AUX CHOIX

Pomme Fruit

Gratin Dauphinois

Fagot haricot vert et Fond d'artichaut farci

Flan de courgette et Tian d'Aubergine.



Menu à 30 euros.

Foie gras de canard maison

Ou

Paupiette de saumon Fumé farcie chair de crabe



Chapon fermier farci sauce aux Cèpes

Ou

Daube de Chevreuil

Ou

**Filet de Loup sauvage à la crème de fenouil
et son riz Pilaf**



GARNITURES DES PLATS AUX CHOIX

Pomme Fruit

Gratin Dauphinois

Fagot haricot vert et Fond d'artichaut farci

Flan de courgette et Tian d'Aubergine



Menu à 40 euros.

Foie gras de canard truffé maison

Et

½ Langouste fraîche



Chapon fermier farci et sa sauce aux cèpes

Ou

Filet de Bœuf en croûte sauce Madère et Champignons

Ou

Tournedos de Chevreuil sauce Aigre douce

Ou

**Queue de Lotte Sauce Armoricaïne
et son riz Pilaf**



GARNITURES DES PLATS AUX CHOIX

Pomme Fruit

Gratin Dauphinois

Fagot haricot vert et Fond d'artichaut farci

Flan de courgette et Tian d'Aubergine.