

FARINAM D'AVOINE



1 BERRON DE SAUMON ET
SAUMON FUMÉ



1 FILET DE SAUMON ET 1 BERRON DE SAUMON
ET SAUMON FUMÉ



Fabdecaen
traiteurs

Vatel

13,80 € TTC - 12,55 € HT

Terrine de poisson au saumon fumé
sur lit de salade verte et sa fine mayonnaise

Pavé de saumon sauce béarnaise
accompagné d'une salade gourmande niçoise
(thon, riz, poivrons rouge et vert, tomate, olives, haricots verts)

Camembert

Tartelette aux abricots à la crème d'amande

Pain, bouteille de 33 cl d'eau de source

Céron

13,80 € TTC - 12,55 € HT

Terrine charcutière maison
sur lit de salade verte et ses condiments

Contre-filet de boeuf (VF) rôti à l'estragon
accompagné d'une salade gourmande prestige
(foie gras, gésiers de canard, champignons, salade, haricots verts)

Camembert

Fondant au chocolat

Pain, bouteille de 33 cl d'eau de source



La Varenne

16,80 € TTC - 15,27 € HT

Lasagnes de saumon à l'aneth
coulis de tomate scandinave

Effeillé de lieu noir sur tapenade d'olives noires
tomates confites au jus d'anis

Duo de fromages normands

Far breton aux abricots
et beurre demi-sel, crémeux vanille Bourbon

Pain, bouteille de 33 cl d'eau de source

Damian

16,80 € TTC - 15,27 € HT

Tortilla de pommes de terre au chorizo,
oignons confits au lard, coulis de poivron rouge

Suprême de pintadeau rôti,
timbale d'asperges et salade d'ébly

Duo de fromages normands

Tartelette aux poires à la crème d'amande
et éclats de pistache,
coulis de caramel d'Isigny

Pain, bouteille de 33 cl d'eau de source

Carême

21,50 € TTC - 19,55 € HT

Mille-feuille aux deux saumons et crème scandinave
sur croustillant d'amandes

Pavé d'omble chevalier poché
accompagné d'une salade gourmande pêcheur
(feuille de chêne, haricots verts, champignons, tomate,
saumon fumé, moules, crabe, crevettes)

Duo de fromages normands

Courchevel aux fruits rouges

Pain, bouteille de 33 cl d'eau de source

Escoffier

21,50 € TTC - 19,55 € HT

Opéra de foie gras et son pain d'épices toasté

Filet mignon de veau (VF) rôti aux herbes
accompagné d'une tarte tatin de tomates confites
et d'une fine ratatouille

Duo de fromages normands

Verger champenois
(mousse champagne sur biscuit pistache
et coulis de fruits rouges)

Pain, bouteille de 33 cl d'eau de source

Livraison Caen intramuros 5,50 €,
Agglomération 8,50 €,
Offerte à partir de 15 plateaux



Fabdecaen Traiteur a le plaisir de vous recevoir dans ses locaux
ZAC Porte de la Suisse Normande - N° 9 Espace Activa 1, Allée des paitis blancs
14320 SAINT ANDRE SUR ORNE, sur rendez-vous uniquement

☎ 02 31 82 37 81 - ☎ 09 55 14 69 92 - ✉ contact@fabdecaen.fr
🌐 www.fabdecaen.fr - 📘 www.facebook.com/fabdecaen

EUURL Fabdecaen au capital de 8.000 € • SIRET 495 212 003 00026 • NAF 5621Z
TVA Intracomunautaire FR 26 495 212 003

Tous nos devis ont une validité de 60 jours à compter de la date d'émission.
Un acompte de 50% sera demandé à la commande, le reste sera à verser au plus tard le jour de la prestation.