



L'ÉQUIPE MAGALI TRAITEUR VOUS
PROPOSE SON

MENU DE NOËL

**DISPONIBLE LES 24 ET 31
DÉCEMBRE 2022**

COMMANDES À RECUPERER CHEZ MAGALI
TRAITEUR
ZI ATHÉLIA 1- LA CIOTAT
04.42.08.98.11





APÉRITIF

COCKTAIL APÉRITIF



Bouchée crémeuse de saumon et crème d'aneth

Nougat de chèvre et fruits secs

Verrine de gambas coco et citron vert

Cocotte truffée en tartelette

Bagel boeuf crevette

Mini brochette de magret et artichaut mariné

FORMULE APÉRITIVE 12,00 € TTC





A TABLE ...

LES ENTRÉES

PRIX À LA CARTE

Ceviche de daurade aux agrumes et marinade exotique

13,00 €

Cannelloni à la forestière et écrasé de potimarron

13,00 €

LES PLATS

Magret de canard aux fruits secs

25,00 €

Écrasé de pomme de terre à la truffe et trilogie de carottes

Lotte lardée sauce poivre vert

25,00 €

Écrasé de pomme de terre vanille et trilogie de carottes

LES DESSERTS

Douceur de calisson aux agrumes et passion

10,00 €

Croustillant aux amandes et mousse de figues

10,00 €



FORMULE 45,00 € TTC



LES OPTIONS

PLATEAU DE FRUITS DE MER


Les Huitres :

Fines de Claires n°3 (Marenne d'Oléron)	par 6 : 14,00 €	par 12: 25,00 €
Saint Vaasr n°3 (Normandie)	par 6 : 15,00 €	par 12: 26,00 €
Isigny n°3 (Normandie)	par 6 : 17,00 €	par 12: 31,00 €
Ostra Regal n°3 (Irlande)	par 6 : 24,00 €	par 12: 41,00 €
Carteau n°3 (Camargue)	par 6 : 13,00 €	par 12: 23,00 €

Les Coquillages & Crustacés :

Moules	par 6 : 4,00 €	par 12: 8,00 €
Bulots	par 6 : 5,00 €	par 12: 10,00 €
Amandes	par 6 : 5,00 €	par 12: 10,00 €
Crevettes	la pièce: 2,00 €	
Tourteau	le demi : 15,00 €	entier: 30,00 €

PLATEAU DE FROMAGE



Sélection AOP AOC et fruits secs
Donné pour 6 à 8 personnes (400gr)
30,00 € TTC