



Délices des fêtes

NOËL 2025


Célia
Délice

Un chef à votre service

Composez votre **repas de fête** parmi nos propositions

Réservation possible jusqu'au 15 Décembre inclus, sous réserve du nombre de commandes (places limitées)

La livraison, le pain et les boissons ne sont pas inclus dans les prix mentionnés ci-dessous.

Nous nous engageons :

- Tous nos plats sont entièrement faits maison,
- Les produits utilisés sont frais et de saison, locaux et de qualité, bio ou fermiers / artisanaux / labellisés (label rouge, AOP/AOC, IGP, Roi Rose)



Fait Maison



Produits Bio



Produits Labélisés



DELICES des Fêtes

Pièces Apéritives

Prix TTC par personne

Cannelé persillade – **0.90€**

Cannelé bacon cheddar – **1.00€**

Soufflé au comté affiné – **1.10€**

Gougère garnie sauce Mornay – **1.25€**

Toast beurre de sardines au piment d'Espelette – **1.25€**

Mini croissant jambon fromage – **1.25€**

Clafouti chorizo et mozzarella – **1.25€**

Clafouti crevettes au curry Breton – **1.25€**

Wrap au chèvre frais, tomates confites et roquette – **1.25€**

Cupcake chèvre aux tomates confites et crème origan – **1.25€**

Cupcake saumon fumé cream cheese citron – **1.50€**

Brochette rillons pruneaux – **1.50€**

Feuilleté saucisse fumée et comté – **1.50€**

Mini club oeuf mimosa à la truffe – **1.50€**

Brochette magret séché et abricot sec – **1.50€**

Tartelette poire bleu noix – **1.50€**

Toast pain nordique rillettes aux 2 saumons, aneth et combava – **1.50€**

Toast rillettes de tourteau, citron caviar et raifort, graines de poireaux germées – **1.80€**



Entrées

Prix TTC par personne

Saumon Label Rouge d'Ecosse façon gravlax à la baie de Timur, carpaccio de fenouil aux agrumes et huile d'olive, piment d'Espelette, parmesan et câpres

10.00€

Terrine de foie gras aux épices Terre exotique, confit d'oignon au balsamique et gelée de Vouvray

10.00€

Terrine de poisson sauce curry

6.00 €

Tartelette poireau, butternut, morbier et noix

6.00€

Plats chauds

Prix TTC par personne

Parmentier aux champignons et petits légumes bio, crème de parmesan à la truffe

12.00 €

Parmentier de canard confit IGP du sud ouest, purée de pommes de terre et patates douces bio

16.00 €

Colombo de gambas sauvages au curry Royal, coriandre et lait de coco, brunoise de légumes bio (carotte, poireaux, céleri) et riz Vénéré bio

18.00 €

Filet de bœuf sauce forestière, gratin dauphinois et carottes glacées

25.00€

Plat enfant

Cheese burger bio, potatoes maison bio

10.00€



Desserts

Prix TTC par personne

Crumble aux pommes

3.00€

Fondant marron chocolat

3.50€

Flan coco, coulis passion

4.00€

Pavlova aux fruits de saison

5.00€

Choux au craquelé, crème légère au praliné et poire caramélisée

5.00





Un chef à votre service

Pour nous contacter
06.64.99.73.55
contact@celiedelice.fr
www.celiedelice.fr