



Domaine Isola - Traiteur

Prix :90,00€

Cocktail : 20€ / personne

Fois gras poêlé sur pain d'épices

Gambas poêlées à la plancha

Saumon ou truite fumée maison

Stands dégustation huitres

Stand verrines

Stand toast froid et chaud

Découpe de jambon

Saint Jacques poêlée

Dîner : 50€ / personne

Plat

Gambas poêlée à l'huile d'olive au piment d'Espelette, risotto crémeux à l'aneth

OU

Filet de bœuf poêlé sauce morille, pommes de terre rissolées et poêlée de légumes du maraîcher

OU

Filet de bar en croûte de chorizo

OU

Quasi de veau français cuit basse température, sauce porto et légumes rôtis

OU

Suprême de volaille du Gatinais, sauce aux morilles

Fromages

Dessert

En fonction des produits de saison

*Pièce montée possible

Brunch : 20€ / personne

Charcuterie

Viande froide

Assortiment salades composées

Plateaux de fromage

Gratin dauphinois

Jambon braisé

Desserts à la découpe