



Vente à emporter - Plateaux apéritif Coffrets Cadeaux



En quête d'une idée gourmande
pour vos fêtes de fin d'année ?



**A la recherche d'une idée cadeau ? Des collaborateurs à récompenser ?
Pensez à nos coffrets gourmands à offrir selon vos budgets et vos envies !**

Découvrez notre épicerie 100% terroir dédiée à la vente de produits confectionnés dans notre cuisine, ou issus de nos fournisseurs de confiance. Trouvez le cadeau idéal parmi notre sélection de coffrets cadeaux.



COFFRET 2 BOUTEILLES

Côtes de Gascogne rouge "Les Petits Clément"
Côtes de Gascogne blanc moelleux "Caprice d'Amélie"

PRIX 19,50 €



COFFRET 3 BOUTEILLES

Côtes de Gascogne rouge "Les Petits Clément"
Côtes de Gascogne blanc sec "Les Petits Clément"
Côtes de Gascogne blanc moelleux "Caprice d'Amélie"

PRIX 27,60 €



COFFRET GOURMAND N°1

Côtes de Gascogne blanc moelleux "Caprice d'Amélie"
Meringues à la violette
Miel Sarniguet
Pâté de canard au foie gras

PRIX 36.20 €





COFFRET GOURMAND N°2

Côtes de Gascogne blanc moelleux "Caprice d'Amélie"
Côtes de Gascogne rouge "Les Petits Cléments"
Meringues à la violette
Miel Sarniguet
Pâté de canard au foie gras

PRIX 44,30 €



COFFRET PRESTIGE

Côtes de Gascogne blanc moelleux "Caprice d'Amélie"
Meringues à la violette
Miel Sarniguet
Foie gras IGP Sud-Ouest

PRIX 53,40 €

LES SAVEURS DU D'CADEI A LA MAISON



Pour l'apéritif :

Plateau Cocktail 10 pièces 15€ :

- Daurade marinée soja sur sablé au citron (x2)
- Choux chèvre aux fruits sec (x2)
- Gaufre aux épices crème carottes magret fumé (x2)
- Macaron à l'huile de truffe (x2)
- Sucette foie gras, gelée vin chaud (x2)



Pour vos repas de fêtes :

- Saumon mariné gravlax (Non tranché) :
500g: 34,90€ / 250g: 17,45€
- Foie gras IGP Sud-Ouest mi-cuit:
500g: 64,50€ / 250g: 32,25€



VENTE À EMPORTER

Pas envie de cuisiner pour les fêtes ? Le chef Damien Cadei vous propose une sélection de plats pour recevoir vos proches à la maison !

ENTRÉES :

- Brochette de Saint Jacques au sésame noir, bouillon de légumes aux aromates : 15€
- Pressé de foie gras et canard fumé, purée de Dattes, cake fruits secs : 16€

PLATS AVEC SA GARNITURE :

- Ballotine de Pintade farcie marrons champignons, arancini aux herbes : 24€
- Tournedos de Merlu farci aux crevettes, pommes de terres fondantes, choux Kale, beurre blanc safrané : 27€

DESSERTS :

- Sphère chocolat noir fève tonka, Sablé Breton, crémeux dulce praliné noisette : 8€
- Bavarois passion coco, Sablé Breton, ananas rôti miel piment d'Espelette : 8€

COMMANDES ET RETRAITS :

✓ Pour Noël : A commander avant le 21 Décembre 18h00 - Retrait des commandes au restaurant le 24 Décembre entre 14h et 17h

✓ Pour la Saint-Sylvestre : A commander avant le 28 Décembre 18h00 - Retrait des commandes au restaurant le 31 Décembre entre 14h et 17h

✓ Validation et Retrait des commandes au restaurant après confirmation de notre part



1 rue de l'Hôtel de Ville
31270 Villeneuve- Tolosane

T. 05 61 92 72 68

contact@dcaidei.fr