

*Merci
Et joyeuse Saint Valentin !*



cuisiniercreatifng



Cuisinier Créatif / Nils Guttin



<https://cuisiniercreatif.fr/>



04 50 23 03 20

Traiteur événementiel & Boutique



*Menu spécial
Saint Valentin
2026*

COMMANDE

Avant le 11/02 au plus tard

HORAIRES DE RETRAIT :

Le 14/02 entre 10h et 12h30

(Merci d'effectuer votre règlement à la commande
directement en boutique à Saint-Félix)



Pièce apéritive : 6€

- Blinis de tarama maison
- Magret de canard, légumes croquants, wasabi et gingembre confit en maki
- Chèvre frais, noix et granny smith en mini tarte

Menu : 48€

Entrée :

- Noix de St Jacques poêlée OU Bœuf tataki, accompagné de purée de pommes de terre douces au curry thaï, légumes croquants et bouillon citronnelle gingembre

Plat :

- Dos de cabillaud vapeur, et jus de coque réduit au champagne. Linguinis à l'encre de sèche, et légumes croquant.

OU

- Médaillon de poulet pistaché, enroulé de lard, jus truffé. Polenta croustillante et légumes croquants

Dessert :

- Moelleux au chocolat, coeur passion, ganache exotique



Fromage : 6€

Givernois chèvre fleurs et thé vert

Bouteille de champagne 37,50cl : 21€

- Orban brut réserve OU Charpentier traditionnel

Nos vins : 8€

- Jacquin Gamay (37,5cl)
- Jacquin Blanc (37,5cl)

Coté Fleurs :

- Centre de table avec une rose éternelle : 23€
- La rose : 6,50€
- Le sac de pétales de rose : 10€

