



## Notre traiteur

vous offre la livraison  
sur Limoges et son agglomération  
(10 € sur les autres communes)

Livraisons prévues  
les vendredis 24 et 31 décembre  
de 9h à 18h,  
ou retrait à la boutique :

**33, rue de la Gare  
87510 NIEUL**



## Réservations

Repas du 24 et 25 décembre,  
RÉSERVEZ AVANT LE 19 DÉCEMBRE.

Repas du 31 décembre et 1<sup>er</sup> janvier,  
RÉSERVEZ AVANT LE 26 DÉCEMBRE.



**06 32 53 88 74**

geo87000@orange.fr

Vos menus seront livrés avec  
une fiche détaillée pour réchauffer  
et dresser chaque plat.



[www.colors-culinaire.fr](http://www.colors-culinaire.fr)

Suivez-nous



# Colors Culinaire



## CUISINIER • TRAITEUR EVENEMENTIEL



## MENUS DE FÊTE 2021

À PARTIR DE **26 €**



## Créez votre propre menu de fêtes

PARMI LES CRÉATIONS  
D'UN CHEF INSPIRÉ !



Ne pas jeter sur la voie publique.

CONCEPTION  IMAGINER & COMM. 05 19 09 00 07

COLORS CULINAIRE - RCS 8299596500019

## Les amuse-burgers.....5.50 €

- Assortiments de 3 mini burgers colorés

## Les entrées

- Oeuf mollet frit "gros calibre",  
crème de mâche au comté.....7 €
- Velouté d'écrevisse, mousse fondue  
de poireaux et oignons frits.....9 €
- Crème brûlée au foie gras et  
son finger croustillant de pain d'épices.....11 €

## Les viandes et les poissons

- Suprême de poularde de Bresse cuisson  
basse température, crème de Riesling.....13 €
- Pavé de Skrei de Norvège brûlé à la flamme,  
sauce douce aux agrumes et orange.....15 €
- Ris de veau français braisé,  
sauce Madère.....17 €



## Les accompagnements

- Gratin dauphinois et  
son fagot en duo d'haricots.....2,50 €
- Ecrasé de pommes de terre aux éclats de  
châtaigne et ses minis pâtisseries poêlés.....3 €
- Risotto aux cèpes et ses butternuts  
confits au miel.....3,50 €

## Assortiment de fromages

« SÉLECTION AFFINÉE »

Le vieux Cantal, le camembert de Normandie  
oublié et le petit Cabécou sec.....4.50 €

## Les bûches gourmandes

EDITION LIMITÉE 2021

(bûche pour 4 personnes minimum).....3 € 50 la part

- « L'Alliance » d'hiver  
Biscuit pécan pie, mousse sirop d'érable,  
insert chocolat noir 62 %, éclats de châtaigne,  
glacage chocolat noir intense
- « L'Harmonieuse » d'hiver  
Biscuit Joconde, mousse cassis, compotée de  
pommes rôties et croustillant praliné

Toutes les recettes sont élaborées

PAR VOTRE ARTISAN CUISINIER TRAITEUR