

# Bio du Tinduff

TRAITEUR BIO Sylvie Thomas



## Commandez votre Menu Bio *pour Noël & jour de l'an*

**Commande pour Noël à passer avant le 19 décembre**  
(avec acompte de 30% à la reservation)

**Commande pour le jour de l'an à passer avant le 27 décembre**  
(avec acompte de 30% à la reservation)

*Produits issus de l'agriculture biologique, certifié par ECCOCERT SAS F 32600.*

**Vous récupérerez vos commandes à l'adresse ci-dessous  
le 24 décembre à 16h au plus tard**

**Bio du Tinduff**  
Lieu dit Lestraouen  
29470 Plougastel Daoulas

Réservation au :

**06 23 81 30 48**

[www.bio-du-tinduff.com](http://www.bio-du-tinduff.com)

**16 €**

Par personne

## Menu Végétarien

2 ENTRÉES / 1 PLAT AU CHOIX / 1 DESSERT AU CHOIX

### ENTRÉE

Terrine de chèvre, miel et raisins  
Triangle aux petits légumes

*OU*

Boulettes de millet à l'indienne et son  
coulis de légumes

### PLAT

Blanquette de Tofume  
aux légumes oubliés

### DESSERT

Bûche poire chocolat

*OU*

Bûche chocolat/orange

*OU*

Gâteau de pommes au pain d'épice  
et sa crème anglaise  
au miel et au thym.

**20 €**

Par personne

## Menu Poisson ou viande

1 ENTRÉE AU CHOIX, 1 PLAT ET UN DESSERT

Possibilité de commander uniquement un plat, une entrée

### ENTRÉE

Coquille saint Jacques  
aux petits légumes (40 % de noix)

*OU*

Coquille saint Jacques à la bretonne  
(60% de noix)

*OU*

Terrine de poisson frais sur lit de  
salade folle, au coulis de légumes

### PLAT

Blanquette de poisson aux coquillages,  
à la crème parfumée/duo de riz

*OU*

Curry de crevettes aux mangues/  
Duo de riz

*OU*

Fricassé de volaille aux panais, sauce  
shitake./écrasé de pommes de terre

*OU*

Escalope de volaille roulée au bacon  
et gouda au cumin/écrasé  
de pommes de terre.

### DESSERT

Gâteau de pommes au pain d'épice et  
sa crème anglaise au miel et au thym

*OU*

Bûche chocolat/orange

*OU*

Bûche Poire chocolat

*OU*

Crème brûlée à la lavande.