



LE TRAITEUR DES ISLES

NOUVEAU !

À l'occasion des fêtes de fin d'année,
**L'Hôtel des Isles vous propose son service
Traiteur des Isles. Composez et commandez
votre menu gourmand Spécial Fêtes.**

Vous n'aurez qu'à vous régaler !

**MENU SPÉCIAL
FÊTES TRAITEUR À**

39€

par personne

**1 ENTRÉE
1 PLAT
1 DESSERT**

OU À LA CARTE

**Le service Traiteur
Spécial Fêtes
est assuré du
24 décembre 2018
au 1^{er} janvier 2019**

Choisissez votre menu et
commandez-le au moins 72h
avant la date de votre choix.

**Votre menu est livré dans un
packaging individuel ou
dans votre vaisselle
personnelle que vous devrez
nous apporter 72h avant.**

Les menus sont à retirer à
l'Hôtel-Restaurant – pour Noël :
au plus tard le 24 décembre
avant 14h – pour le nouvel an :
au plus tard le 31 décembre
avant 14h.

Nos fruits de Mer (à la carte uniquement)

6 huîtres (de Denneville).....	12 €
12 huîtres (de Denneville).....	22 €
Assiette de fruits de mer.....	22 €
(bulots, crevettes, langoustines, huîtres, couteaux, bigorneaux, pinces de tourteau)	
Homard décortiqué confit au beurre d'Isigny (500/600 g pièce).....	48 €
> avec un supplément de 26 € dans le menu Spécial Fêtes traiteur à 39 €	

Nos entrées (à la carte ou dans le menu Spécial Fêtes Traiteur à 39 €)

6 huîtres (de Denneville).....	12 €
Saumon Label Rouge en gravlax, condiment agrume et caviar Arenka.....	12 €
Cassiolette de Saint-Jacques, parfum de bisque à l'orange.....	12 €
Foie gras nature et ses condiments, pain d'épices, chutney de pommes et poires.....	12 €
Foie gras aux algues marines et ses condiments, pain d'épices, chutney de pommes et poires.....	12 €

Nos poissons (à la carte ou dans le menu Spécial Fêtes Traiteur à 39 €)

Saint-Jacques rôties, beau panais braisé, corail en crème.....	22 €
Filet de Saint-Pierre, citron gingembre, mousseline de butternut.....	22 €
Tronçon de turbot rôti, crème safranée et légumes confits.....	22 €
Homard décortiqué confit au beurre d'Isigny (500/600 g pièce).....	48 €
> avec un supplément de 26 € dans le menu Spécial Fêtes traiteur à 39 €	

Nos viandes (à la carte ou dans le menu Spécial Fêtes Traiteur à 39 €)

Pavé de cerf au Cranberry, pulpe de céleri rave.....	22 €
Chapon farci à la châtaigne, vin jaune et morilles, légumes confits.....	22 €

Nos desserts en partenariat avec LA MAISON RENARD

(à la carte ou dans le menu Spécial Fêtes Traiteur à 39 €)

Mystère de Noël (Mousse chocolat au lait, cœur caramel).....	9 €
Buchette royale, craquant au chocolat Valrhona.....	9 €
Délice de chocolat blanc et crème de pistache.....	9 €



**Flávia et José de Mello et leur équipe
vous souhaitent de joyeuses fêtes gourmandes !**

Hôtel-Restaurant des Isles
9, boulevard Maritime 50270 Barneville-Carteret
Tél : 02 33 04 90 76 – Fax : 02 33 94 53 83
hotel-des-isles@wanadoo.fr – www.hoteldesisles.com

