

## *Fromage : 5.50 €*

- Mini Boîte en pin individuelle de 3 Fromages  
(Comté, St Maure de Touraine, Brie de Meaux)

## *Dessert individuel: 6.50 €*

- Choux craquelin à la crème de fève tonka
- Macaron Framboise garni de crème vanille et brisures de framboises
- Trilogie Gourmande :  
Croquant au chocolat, macaron Kameleon, Framboisier façon macaron

**Toute l'équipe vous souhaite de bonnes fêtes de fin d'année !**

**POUR INFORMATION NOS TARIFS SONT INDIQUES EN TTC**

Prise des commandes du 24 Novembre au 15 Décembre 2025

Sur bon de commande avec 50% d'ARRHES, après validation

par notre service commercial.

SAS LE LABO – Kameleon Traiteur - 28300 Mainvilliers

Téléphone : 02 37 21 59 09 - [contact@kameleon-traiteur.com](mailto:contact@kameleon-traiteur.com)



## *Menu de Noël*



## *Joyeux Noël 2025*



\*Ne pas jeter sur la voie publique



## *Apéritif :*

- Triangle Nordique  
(Saumon, Jambon de pays, Chèvre) (24 pièces) – 33.00 €
- Cuillère chinoise de Foie Gras sur Pommes confites - 1.65 €
- Pic abricot caramélisé et Magret de Canard fumé - 1.54 €
- Mini coquille St Jacques à la Bretonne - 1.65 €

## *Entrée :*

- Foie Gras mi-cuit maison (100gr) - 9.80 €
- Saumon fumé et saumon gravlax (100gr) – 9.80 €
- 12 Escargots – 6.90 €



## *Plat :*

- \* Pavé de saumon, beurre blanc basilic tomaté – 18 €
- \* Magret de canard au vinaigre de framboise – 17 €
- \* Roulade de volaille farcie aux champignons sauce normande – 15 €
- \* Quasi de veau aux champignons sauce foie gras – 18 €

## *Accompagnement des Plats (2 aux choix) :*

- \* Spaghettis de légumes sautés
- \* Gratin de pommes de terre à l'huile de truffe
- \* Riz sauvage
- \* Marrons Braisés

