Ecrit par Echo du Mardi le 9 décembre 2020

# Morières-Lès-Avignon : des menus de Noël à emporter avec Helen Traiteur



**A l'approche des fêtes de fin d'année, l'entreprise familiale spécialisée dans l'organisation de réceptions depuis 1959, propose des menus de Noël à récupérer sur place.**

Et si vous passiez à table sans passer par la cuisine ? C'est ce que propose Helen Traiteur avec un menu de Noël en mode 'click and collect' avec, au choix, 2 entrées, 2 plats, 2 desserts et quelques surprises à découvrir. Il est également possible de commander des plateaux cocktail, du vin, du champagne, du foie gras ainsi que du saumon gravelax maison. Toutes les explications de la recette sont fournies, il n'y a qu'à s'occuper de la réchauffe et du dressage des assiettes. A noter que tous les produits vendus peuvent être consommés sous 48 heures.

**Commande en ligne sur www.helenalamaison.fr jusqu'au 20 décembre. À récupérer chez Helen Traiteur le 24 décembre de 9h à 18h dans les locaux d'Helen Traiteur au 884, route de Châteaublanc à Morières les Avignon. Pour toute question : 04 90 33 31 73 ou 06 03 80 87 56.**

**Menu de Noël**

**Entrées :**
Foie gras maison au vin doux de Beaumes-de-Venise, briochette à la fleur de sel de Camargue, chutney de potiron.
ou
Carpaccio de coquille Saint-Jacques au vinaigre de kalamansi, brunoise rafraîchies, condiment à la

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Echo du Mardi le 9 décembre 2020

mangue.

**Plats :**
Filet de veau cuisiné lentement, jus crémeux à la truffe, potimarron rôti, girolles en fricassée, billes potagères, marrons étuvés aux échalotes grises.
ou
Blanquette de goujon de Saint-Pierre, sauce au champagne, potimarron rôti, girolles en fricassée, billes potagères, marrons étuvés aux échalotes grises.

**Desserts :**
Bûche au praliné et citron de Menton, coulis d'orange et amandes grillées.
ou
Cabosse de chocolat au grué de cacao, quelques amarenas, sauce chocolat chaud.

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !