

◀ C'est tout frais ▶

**TONTON** & Lulu

• **LE CÔTÉ TRAITEUR** •  
**DU GOÛT, DU FRAIS, TOUT EN FINESSE**

Pour vos réceptions et pour les fêtes, **TONTON & Lulu** vous présentent **Le Côté Traiteur** : une sélection de produits raffinés, toujours frais, cuisinés "à l'ancienne" et préparés dans nos cuisines.

Dézinguez l'appétit de vos invités en finesse avec notre fameux saumon fumé maison et notre foie gras mi cuit artisanal.

*Fine dégustation à vous !*

« SAUMON FUMÉ MAISON »

Tonton & Lulu vous ont sélectionné les plus beaux filets de saumon. Salés 7 heures à froid avec du sel de Guérande, du sucre et un mélange de cannelle du Sri Lanka et de Madagascar, puis fumés avec patience et passion durant 24 heures au bois de hêtre.

Ils sont préparés avec finesse par notre Chef.

*A savourer en apéritif ou en entrée.*



250 grammes • 18 €  
(3/4 personnes en entrée)

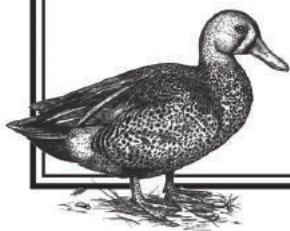
500 grammes • 32 €  
(6/8 personnes en entrée)

*A conserver 15 jours au frais environ\**

« FOIE GRAS ENTIER, MI CUIT, MARINÉ AU PORTO »

Préparé avec amour par le Chef, découvrez notre foie gras maison authentique et gourmand.

*A savourer en apéritif ou en entrée.*



250 grammes • 25 €  
(3/4 personnes en entrée)

500 grammes • 48 €  
(6/8 personnes en entrée)

*A conserver 3 semaines au frais environ\**

\*se référer à l'étiquette de chaque produit et la date limite de consommation indiquée



TONTON BURGER & LULU FARFALLE 12 Mail Pablo Picasso, 44000 Nantes



Découvrez aussi Le Côté Traiteur sur Facebook et sur notre site

◀ tontonetlulu.fr ▶