



MENU DE NOËL

FOIE GRAS MAISON

Tranche de Foie gras, chutney et brioche

OU

ST JACQUES DE DIEPPE

Brochette de St Jacques, sauce normande
&

MEDAILLON DE BICHE

en croûte d'herbes, choux au panais
écrasé de pomme de terre aux marrons

OU

SUPREME DE PINTADE

sauce aux morilles, tartelette de légumes
gratin de pomme de terre en crôte

OU

SAUMON ET ECREVISSE

Saumon à la vanille, risotto aux écrevisses





MENU DE NOËL

BUCHETTE DE NOEL

OU

TRIO GOURMAND

Trois petits desserts gourmands

55,00€ par personne
3 plats

ASSIETTE DE FROMAGE

en supplement à 5€





VOS COMMANDES AUX : 621 595 511

**CLOTURES DES COMMANDES
LE 19.12.21**

**RETRAIT DES PLATS LE
24.12.21 JUSQU'À 15H**





LES PLATS TRAITEUR

LA TERINNE DE FOIE GRAS
FOIE GRAS MAISON 250GR/ 25,00€

LES CROÛTES*
SAUMON EN CROÛTE / 18,00€*
WELLINGTON DE BŒUF / 18,00€*
ORLOFF DE VEAU EN CROÛTE / 18,00€*
ORLOFF DE PORC EN CROÛTE / 16.50€*

2 GARNITURES AU CHOIX / 9€ PAR PERSONNE*
GRATIN DAUPHINOIS EN CROÛTE
ECRASE DE POMME DE TERRE AUX MARONS
MUFFIN DE POMME DE TERRE À LA TRUFFE
TARTELETTE AUX LÉGUMES
CHOUX FARCI AU PANAIS

*prix par personne a partir de 2 personne

