

TRAITEUR NOEL ET NOUVEL AN

Réservez dès maintenant vos plats

POUR LA FAMILLE

<i>Terrine de foie gras Maison</i>	<i>13.00€ / 100g</i>
<i>Saumon fumé Maison</i>	<i>36.00€ / kg</i>
<i>Magret fumé Maison</i>	<i>35.00€ / kg</i>

CHAPON entier farci au foie gras et marrons, choux rouges et spätzeles
à partir de 6 pers *16.00€ / pers*

PLATEAU DE NOEL (homard, crevette, huîtres, bulots, saumon fumé, foie gras, magret de canard fumé, viandes séchées maison aux herbes, et différentes salades)
40.00€ / pers

POUR OFFRIR

MENU GOURMET pour 2 pers	<i>145.00€</i>

MENU DECOUVERTE pour 2 pers	<i>160.00€</i>

MENU PRESTIGE pour 2 pers	<i>180.00€</i>

MENU TRAITEUR

MENU A 35.00€

Pavé de cabillaud en vapeur, risotto aux arômes de truffes et parmesan

Tournedos de bœuf, confiture d'oignons rouges, pomme de terre farcie au comté

Torche aux marrons

MENU A 45.00€

Trilogie de foie gras, vendanges tardives, magret et burger de foie

Noix de St Jacques snacké, infusion de safran, spaghetti à l'encre de seiche, légumes glacés

Chapon, suprême en ballotine au foie gras, cuisse cuite à basse température, infusion aux épices

Buches de Noël

CARTE DE FETES DE FIN D'ANNEE

ENTREES

<i>Trilogie de foie gras, vendanges tardives, magret et burger de foie</i>	18.00€
<i>Saumon fumé par nos soins, crémeux raifort,</i>	15.00€
<i>Gourmande terre-mer</i>	16.00€
<i>Huitres N= 3</i>	2.50€/ pièce

POISSONS

St Jacques

Noix snacké, infusion de safran, spaghetti à l'encre de seiche, légumes glacés
19.00€

Cabillaud

Pavé en vapeur, risotto aux arômes de truffes et parmesan
17.00€

Sandre

Cuit sur peau, mousseline de vitelotte, salsifis et infusion de bière blonde
17.00€

VIANDES

Bœuf

Tournedos, confiture d'oignons rouges, pomme de terre farcie au comté 19.00€

Cerf

Médaille braisée aux marrons, confit de figues et spätzle
19.00€

Chapon

Suprême en ballotine au foie gras, cuisse cuite à basse température, infusion aux épices,
17.00€

DESSERT

<i>Buche de Noël</i>	5.00€
<i>Torche aux marrons</i>	6.00€
<i>Tiramisu</i>	6.00€