

Traiteur spécial « Fêtes de fin d'année »

ENTREES

Foie Gras de canard Maison, quenelles de figues le kg	98.00€
(La portion 10,50€ env.80gr)	
Demi langouste en Bellevue 250g.....	24,50€
Pâté Croûte de sanglier aux châtaignes, le kg	20.00€
(La portion 6,50€env.)	
Saumon Ecosais au citron vert maison 100g.....	9.50€
Médallions de saumon en Bellevue 100g.....	10.50€

HORS D'ŒUVRE CHAUDS

Feuilleté de Saumon Cressonnière, sauce Oseille	15.50€
Homard à l'Armoricaine (300g)	21.50€
Gratin de queues de langouste et Saint Jacques morilles.....	24.50€
Filet de Sandre aux Morilles vin jaune	15.95€

VIANDES (non garnies)

Gigote de Chevreuil Grand Veneur.....	12.50€
Chapon fermier sauce suprême julienne de truffes	10.50€
Caille désossée farcie au Foie Gras	15,50€
Faisan en salmis 800g à 900g	23.00€

GARNITURES

La garniture 3 légumes.....	4,50€
(Pomme duchesse, tomate provençale, flan potimarrons)	
La garniture pour gibier.....	5.50€
(Poire au vin rouge rôtie, purée de châtaignes, crêpes)	

DESSERTS

Le plateau de mignardises 56 pièces	62.00€
Bûche pâtissière maison parfum au choix.....	8.10€/pers

