

Nos menus de Noël « traiteur »

Pour profiter un maximum de vos invités la veille ou le jour de Noël nous vous proposons nos menus **juste à réchauffer au four**
Ils seront à récupérer au restaurant le 24 Décembre entre 8H00 et 12H00

Menu à 15 €

La terrine forestière

Le filet de brotule croustillant
Céréales

La pot de crème mangue/abricot

Menu à 25 €

Le pâté en croûte de caille
Aux raisins de Corinthe

Le fondant de veau aux champignons
Pommes Anna et choux rouge

Le tiramisu mirabelle et
Noisettes torréfiées

Menu à 20 €

La brique de chèvre au jambon cru

Le civet de marcassin au Pinot Noir
Spaëtzlés maison et choux rouge

Le moelleux au chocolat

Menu à 35 €

Amuse-bouche
(Cocktail de queues d'écrevisses)

Le duo de saumon fumé et foie gras

Le ballotin de chapon farci aux marrons
et trompettes
Gratin d'épeautre/potimarron
et choux rouge

Le brie de Meaux à la truffe

Sablé tout chocolat

Également nos produits "maison" :

- Saumon fumé 46€/kg
- Dos de saumon fumé 60€/kg
- Foie gras de canard 118€/kg
- Magret de canard fumé 37€/kg
- Magret de canard fumé farci au foie gras 48€/kg
- Mignon de porc fumé 33€/kg
- Filet de truite fumée 32€/kg
- Le Brie de Meaux à la truffe 60€/kg
- Les croustades d'escargots (par 6) 8€
- Spaëtzlés 10€/kg
- Choux rouge 8€/kg
- Viennoises à la truffe 53€/kg

Pensez à passer votre commande avant le 20 Décembre.

Toute l'équipe vous souhaite de joyeuses fêtes de fin d'année.