

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 de marcassin maison

Le filet de dorade safrané

Riz Pilaff

La crème caramel beurre salé

Menu à 20 €

Le nem de saumon fumé et chèvre ,
Salade verte

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

Le moelleux au chocolat

Menu à 25 €

Le foie gras de canard maison
et sa gelée de coing

La roulade de dinde de Noël farcie
A la viande et marrons

Gratin dauphinois et choux rouge

Le tiramisu poire / chocolat

Menu à 35 €

Amuse-bouche
(brochette de scampis/ananas)

Le duo de saumon fumé et foie gras

Le fondant de noix de veau aux girolles
Polenta à la Tomme grise et choux rouge

Le brie de Meaux à la truffe

Le délice au chocolat et
coulis de framboises

Également nos produits "maison" :

- Saumon fumé 45€/kg
- Dos de saumon fumé 60€/kg
- Foie gras de canard 115€/kg
- Magret de canard fumé 35€/kg
- Magret de canard fumé farci au foie gras 45€/kg
- Mignon de porc fumé 30€/kg
- Filet de truite fumée 30€/kg
- Le Brie de Meaux à la truffe 60€/kg
- La coquille aux Saint-Jacques et fruits de mer 6€/pce
- Les croustades d'escargots (par 6) 8€
- Spaëtzlés 10€/kg
- Choux rouge 8€/kg

Pensez à passer votre commande avant le 20 Décembre.

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