

TRAITEUR DE NOËL

À emporter le 24 décembre de 14h à 18h
& le 25 décembre de 10h à 11h !

Commande avant le 15 décembre

Amuse-Gueules

Gambas Croustillantes, sauce satay (5/10/15 pièces)	10/18/26 €
Cromesquis de Volaille, mayonnaise au curry (5/10/15)	7/13/18 €
Gnocchis de Potimarron, crème de parmesan (5/10/15)	7/13/18 €
Houmous de Patate Douce, focaccia	6 €
Rillettes de Poisson, galette crouillante	7 €
Terrine de Volailles aux champignons, confit d'oignons	8 €

Entrées

Foie Gras de canard mi-cuit (250g/500g/1kg)	40/75/140 €
Filet de Truite gravlax (400-500g)	28 €
Filet de Truite fumée (400-500g)	28 €

Plat

Vol au vent, fricassée de ris de veau & homard, champignons & pousses d'épinard	38 €
---	-------------

Bûche de Noël pour 6-8 personnes

<u>Chocolat & Noisette</u> (Biscuit chocolat, croustillant praliné, cœur gianduja, mousse chocolat & noisette)	42 €
---	-------------

<u>Fruit Exotique</u> (Biscuit moelleux coco, croustillant chocolat blanc, cœur passion, mousse mangue)	42 €
--	-------------

