

MENU TRAITEUR DE NOËL

3 MISES EN BOUCHE

*

**MÉDAILLON DE FOIE GRAS MAISON / DAMIER DE GELÉE DE MYRTILLES ET
LAIT D'AMANDES / CONFITURE D'OIGNIONS / TOAST**

Ou

**SCAMPIS / LÉGUMES AIGRES DOUX / SAUCE LAIT DE COCO / CURRY /
CITRON VERT**

*

**FILET DE COUCOU DE MALINES / CROQUETTE DE RIS DE VEAU /
BUTTERNUT / PIGNONS DE PIN / PURÉE AU COMTÉ**

Ou

**STEACK DE BICHE / SAUCE POIVRADE / POMME MACAIRE / CHICON /
BUTTERNUT**

*

ASSORTIMENT DE FROMAGES / FRUITS SECS (+9€)

*

**TARTELETTE SABLÉE / CARAMEL À L'ORANGE / DÔME DE MOUSSE AU
CHOCOLAT NOIR INTENSE**

MISES EN BOUCHE / ENTRÉE / PLAT / DESSERT 48€

MISES EN BOUCHE / 2 ENTRÉES / PLAT / DESSERT 62€

**RÉSERVATION UNIQUEMENT AU 082/228281 AVANT LE 19
DÉCEMBRE**

ENLÈVEMENT DES PLATS :

ENTRE 12H30 ET 16H45 LE 24

ENTRE 11H00 ET 13H00 LE 25

**NOUS NOUS RÉSERVONS LE DROIT DE CLÔTURER LES COMMANDES DÈS
QUE NOUS ATTEIGNONS NOTRE CAPACITÉ DE PRODUCTION**

