



## **MENU TRAITEUR DE NOËL**

**3 MISES EN BOUCHE**

\*

**MILLEFEUILLE DE FOIE GRAS DE CANARD / PAIN D'ÉPICES / GELÉE ET  
CHUTNEY DE MANGUE**

**OU**

**TARTARE DE SAUMON FUMÉ ET CRU / CRÈME DE FRAMBOISE / GEL DE  
CITRON / GRENADES / PICKLES**

\*

**BICHE / SAUCE POIVRADE / POIRE À LA VANILLE / GAUFRE AU CONFIT  
D'ÉCHALOTE / POMME DE TERRE MACAIRE / CHICON**

**OU**

**TURBOT / SAUCE AU RIESLING / RAVIOLIS DE HOMARD / POIREAUX**

\*

**ASSORTIMENTS DE FROMAGES / FRUITS SECS / PAIN (+ 10€)**

\*

**BAVAROIS POIRE / CRÈME DE MARRONS D'AUBENAS / SABLÉ / COULIS**

**MISES EN BOUCHE / ENTRÉE / PLAT / DESSERT 48€  
RÉSERVATION AU 082/228281 AVANT LE 20 DÉCEMBRE**

**ENLÈVEMENT DES PLATS :**

**ENTRE 12H30 ET 17H00 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**