



Carte Traiteur Fêtes de Fin d'Année

Le Chef vous propose ses plats festifs pour Noël et Nouvel An

À chercher les 24 et 31.12 de 10h à 14h

Et à commander 7 jours avant la date de retrait

Plats

| | |
|--|---------|
| Foie gras fait maison les 100 grammes | 17,00 € |
| Cassolette de gambas, de Saint-Jacques et morilles « on casse la croûte » | 25,00 € |
| Filet mignon de veau en croûte, crème de morbier, gratin dauphinois, légumes de saison | 24,00 € |
| Gigot de sanglier cuisson 48h, grand veneur (5 personnes minimum) | 23,00 € |
| Suprême de pintade aux marrons, jus corsé, petits légumes, écrasé de patates douces | 24,00 € |
| Quasi de veau cuisson basse température, sauce aux morilles, légumes, purée de céleri | 23,00 € |
| Saint-Pierre et son risotto, jus de crustacés | 24,00 € |

Desserts

| | |
|---|---------|
| Finger tout chocolat | 9,50 € |
| Savarin poché au vieux rhum, ganache vanille | 9,50 € |
| Trompe l'oeil « Le Citron » | 12,00 € |
| Sapin : Craquant chocolat " Valrhona Guanaja " et mandarine | 12,00 € |