



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 €