

MENU TRAITEUR NOËL ET NOUVEL AN

MISES EN BOUCHE AUTOUR DU SAUMON, JAMBON ET CHÈVRE

**FOIE GRAS DE CANARD / DAMIER D'ABRICOTS ET PAIN D'ÉPICES /
CHUTNEY DE FRUITS SECS / TOAST**

OU

**SAINT-JACQUES POÊLÉES / RIZOTTO / CÉLERI RAVE / SAUCE CITRON VERT
/ JEUNES OIGNIONS**

**BICHE / SAUCE POIVRADE / PURÉE MACAIRE / CHICON / POIRE AU VIN
ROUGE**

OU

**FILET DE PÊCHE DU MOMENT / PALOURDES / SAUCE VIN BLANC /
COQUILLAGES / POIS GOURMANDS / TOMATE / ÉCHALOTE**

SAINT-HONORÉ / CRÈME PRALINÉE / CHOCOLAT-CARAMEL

OU

ASSIETTE DE FROMAGES / FRUITS SECS / FIGUE / PETIT PAIN (+ 3€)

1 ENTRÉE / PLAT / DESSERT 40€

2 ENTRÉES / PLAT / DESSERT 50€

RÉSERVATION*:

AVANT LE 21, 12H00 POUR NOËL

AVANT LE 28, 12H00 POUR NOUVEL AN

ENLÈVEMENT DES PLATS :

ENTRE 12H30 ET 17H30 LE 24 ET LE 31

ENTRE 11H ET 13H LE 25

***Sous réserve de disponibilité**