

## CARTE TRAITEUR NOEL 2024



Assortiment de 4 toasts froids	5.00€
Tranche de foie gras de canard au champagne	8.00€
Cassolettes pétoncles, crevettes et cabillaud	8.00€
Pâté en croute au saumon et sa mayonnaise au citron	8.00€
Dos de loup de Mer sauce beurre blanc	8.00

### NOS PLATS :

Civet de cerf sauce grand veneur	8.00
Cuisse de canard confite	9.00€
Suprême de chapon sauce forestière	9.00€
Fondant de chapon farce marron foie gras	9.00€
Fondant de poulet farce pomme et foie gras	9.00€

### Légumes aux choix : (inclus avec le plat)

Gratin dauphinois individuel  
Gratin pomme de terre et champignons  
Poêlée gourmande aux marrons

### BUCHE MAISON : 2.50€ la part

Chocolat caramel beurre salé

Vanille Fraise

Fraise passion

Spéculos

Chocolat pistache

Réservation avant le 18/12/2024 pour Noel (retrait le 24/12 de 9h à 12h)

Réservation avant le 26/12 pour nouvel an (retrait le 31/12 de 9h à 12h)

# 3 TOASTS

---

## CASSOLETTE DE LA MER

---

## AIGUILLETES DE CHAPON

---

Sauce normande, gratin dauphinois et son nid de tagliatelle de carottes

## BÛCHE

---

Fraise / passion ou  
Chocolat /caramel



## MENU

---

20.00€