



M E N U

D E N O Ë L

Mises en bouches

ENTRÉES :

Croquette de cabillaud & crevettes grises / poêlée de légumes croquants / crème de crustacés au curry rouge (24)

OU

Tataki de saumon écossais à la flamme / tartare de concombre & huitre / crème aigre & huile d'herbes (24)

OU

Croustillant de vol-au-vent & ris de veau / poêlée de shitakés / crème de bouillon de volaille (26)

PLATS :

Filet de biche / sauce grand veneur / chicons caramélisés / embeurré de choux vert / pressé de PDT (36)

OU

Filet de pintade farci façon « waterzoei » / pressé de PDT (30)

OU

Filet de bar de ligne / risotto au riz noir / jus de coquillage (32)

DESSERTS :

Sélection de fromage affinés (14)

OU

Chocolat grand cru / fruits exotiques / pâte de vanille Madagascar (11)


65€ le menu / 75€ le menu + fromages

*possibilité de prendre hors menu

Réservation de vos menus ou plats traiteur jusqu'au vendredi 22/12 à 12H00

A venir récupérer le dimanche 24/12 de 10h à 13H

071/35.97.06





Traiteur DE NOËL

Croquettes apéritive :


- Gibier 6 pièces - 14 euros
- Cabillaud & écrevisses 6 pièces - 14 euros

Veloutés :

- Topinambour & baguette de chester au sésame noir - 7 euros / pers
- Butternut & baguette de chester au sésame noir - 6 euros / pers

Homard :

- ½ homard « belle vue » - 30 euros
- ½ homard « beurre d'herbes » - 30 euros



Réservation de vos menus ou plats traiteur jusqu'au
vendredi 22/12 à 12H00

A venir récupérer le dimanche 24/12 de 10h à 13H

071/35.97.06