

ENTRÉES :

GYOZA DE HOMARD BRETON / CELERI RAVE / JUS DE CARCASSE

TERRINE DE FOIE GRAS & TRUFFE / CONDIMENTS ORANGE AMER / BRIOCHE +4

CANNELLONI DE VOLAILLE DE BRESSE "FAÇON VOL AU VENT" / SAUCE COCOTTE

SAUMON GRAVELAX / TZATZIKI À L'ANETH / BERGAMOTTE

FROMAGE

ASSORTIMENT DE FROMAGES - EN SUPPLÉMENT DU DESSERT +8 - À LA PLACE +4

DESSERT

PARIS BREST 100% NOISETTES

MENU



PLATS :

PRESSÉ DE PINTADE AUX GIROLLES & VIN JAUNE / PURÉE GOURMANDE

WELLINGTON DE BOEUF NORMAND / PRESSÉ DE CELERI RAVE / JUS DE VIANDE (MIN 2 PERS) +6 P/P

FILET DE BICHE DE NOS FORETS / PURÉE GOURMANDE / LÉGUMES DE SAISON / SAUCE GRAND VENEUR

CABILLAUD FARCI / DÉCLINAISON DE CHOUX / BEURRE BLANC AUX HUITRES / PRESSÉ DE PDT

3 SERVICES - 54 EUROS

4 SERVICES - 65 EUROS

COMMANDES :

Date limite :

Noël 21/12 - Nouvel an : 28/12

au **071/35.97.06**

ou **seletpoivrejument@gmail.com**

RETRAITS :

LE 24 & 31 DECEMBRE

9H A 12H00

Rue Auguste Delvaux 6, 6040

MENU TRAITEUR *des fêtes*

Menu 3 services : Entrée - plat - dessert - **54 euros**

Menu 4 services : 2 Entrées - plat - dessert - **65 euros**

COMPOSEZ VOTRE MENU

