

## MENU

Bouchée à la reine  
(volaille, ris de veau, champignons, quenelles)

ou

Gravlax de saumon d'Écosse  
Sauce yaourt à l'aneth  
Fenouil et pommes vertes

ou

Terrine de foie gras et mini pain d'épices  
(supp. 3,50 €)



Parmentier de Chevreuil  
Jus Grand-Mère

ou

Suprême de poulet jaune farci  
Purée de céleri et pommes de terre  
Jus au foie gras

ou

Nage de Dorade et St Pierre  
Bouillon de crustacés et légumes d'hiver



Charlotte fruits de la passion et gingembre  
Coulis framboise

ou

Biscuit tout chocolat et crème de pralin

ou

Savarin aux fruits frais et chantilly  
au Grand Marnier

Entrée, plat et dessert : 28.50 €

Entrée et plat ou plat et dessert : 24.50 €

## TRAITEUR

Terrine de foie gras sous vide :

250 grs : 40.00 €

500 grs : 78.00 €

1 kg : 150.00 €



Assiette de 4 amuse-bouche

par personne : 4.80 €

1 cake basilic parmesan

1 magret fumé et pruneaux

1 toast rillettes de lapin

1 verrine betteraves ricotta

## TRAITEUR

Assiette de 4 mignardises pour le café  
par personne : 4.80 €

1 truffe au chocolat

1 caramel mou

1 sablé viennois

1 tarte citron vert

Belles fêtes  
de fin d'année !