



# MENUS de FÊTES



\*\*\*\*\*

## **MENU TRAITEUR 16.90€ / Pers**

**4 Petits fours chaud**

**Coquille de noix de st jacques à la normande**

**Cuisse de canette arrosée d'une sauce poivre vert**

**Gratin dauphinois à la crème**

**Tomate provençale**

## **MENU GASTRONOME 18.90€ / Pers**

**4 Petits fours chaud**

**Paupiette de saumon farcie aux petits légumes**

**sauce dieppoise**

**Quart de pintade sauce foie gras aux morilles**

**Gratin céleri**

**Tomate provençale**

## **COCKTAIL SALES**

Assortiment bouchées dégustation chaude 0.65€/p

Canapé froid cocktail prestige 0.65€/pièce

Mini boudin blanc 5.90€/ la douzaine

Pain surprise, tapas....

## **ENTREES FROIDES**

Petits canard individuel 2.00€ / pièce

Saumon fumé maison 36.90€/kg ;

Petite ballotine 7.5€/ pièce ;

Ballottine de canard au kirch 20.34€/kg ;

Suprême de volaille au porto 23.34€/kg

Escargot de Bourgogne « Belle grosseur » 6.30€ / la dz

Foie gras entier maison (1 tr de 40gr /pers) 86.90€/kg

## **ENTREES CHAUDES**

Boudins blancs nature au lait de ferme 10.63€/kg

Boudin aux petits légumes 13.63€/kg

Boudin aux morilles 23.63€/kg

Bouchée aux ris de veau 4.20€/pièce ;

Coquille de noix de st jacques à la normande 4.90€ /p

Paupiette saumon farcie aux petits légumes sauce dieppoise 5.40€/ pièce

Cassolette cabillaud saumon sce dieppoise 7.80€ / p \*

Cassolette ris veau sauce financière 8.40€ / p \*

( p= pièce ) ; (\* -1€ cassolette consignée, reversé au retour)

## **MENU ENFANT 7.50€ / Pers**

**4 Petits fours chaud**

**Petit canard individuel**

**Escalope de poulet à la crème**

**Râpé de pomme de terre**

## **PLATS**

### **Les volailles cuisinées : 6.80€/part**

. Cuisse de canette arrosée d'une sauce poivre vert

. Quart de pintade accompagnée d'une sauce foie gras aux morilles

### **Le poisson cuisiné : 7.80€/ part**

. Dos de cabillaud sauce oseille

### **Le gibier cuisiné : 8.80€/part**

. Pavé de biche sauce grand veneur

## **ACCOMPAGNEMENT**

. Râpé de pomme de terre 0.90€ / pièce ;

. Tomate provençale 1.10€ / pièce

. Gratin dauphinois individuel à la crème 1.80€ / pièce

. Tatin d'oignons confits 1.98€/pièce ;

. Tatin arlésienne à la tomate confite cuite 1.98€/p

. Gratin céleri pomme de terre 2.00€ / pièce

**Plateau de fromage assortis 1.5€/pers**