



MENUS de PAQUES 2021

MENU TRAITEUR 16.90€ / Pers

4 PETITS FOURS CHAUD

COQUILLE DE SAUMON

JAMBON A L OS SAUCE MADERE

GRATIN DAUPHINOIS

TOMATE PROVENCALE

DESSERT

MENU GASTRONOME 19.90€ / Pers

4 PETITS FOURS CHAUD

12 ESCARGOTS BOURGOGNE BELLE GROSSEUR

CUISSE DE CANARD CONFITE SAUCE POIVRE VERT

GRATIN DAUPHINOIS

TOMATE PROVENCALE

DESSERT

COCKTAIL SALES

Assortiment bouchées dégustation chaude 0.65€/p

Canapé froid cocktail prestige 0.65€/pièce

Pain surprise 30€/pièce

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 ;

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

Coquille de chair de crabe 3€ / pièce

ENTREES CHAUDES

Boudins blancs nature au lait de ferme 10.63€/kg

Boudin forestier 13.63€/kg

Bouchée aux ris de veau 4.20€/pièce ;

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

PLAT CUISINE

Couscous (merguez, agneau, poulet) 6.20€/part copieuse

ACCOMPAGNEMENT

. Râpé de pomme de terre 0.90€ / pièce ;

. Gratin chou-fleur et brocolis 1.80€ / 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

Ouvert du mardi au vendredi de 14h à 18h et le samedi de 9h à 18h non stop + drive jusqu'à 18h30

Ferme du château 76190 AUZEBOSC

TEL 02.35.95.17.87

www.boucherie-charcuterie-a-la-ferme76.fr