



# Votre commande

Vendredi 23 ET/OU Samedi 24 décembre 2022

NOM : ..... TÉLÉPHONE : .....  
 PRÉNOM : ..... HEURE DE RETRAIT DE VOTRE COMMANDE : .....

## AMUSES BOUCHES

	TARIF	QUANTITÉ	TOTAL
Navettes festives garnies (4/pers.)	4,50 €		
Petits fours salés chauds (4/pers)	4,50 €		

## ENTRÉES FROIDES

Assiette de Foie gras mi-cuit du Sud Ouest, figues, confit d'oignons, toasts de pain briochés	10,50 €		
Cheesecake saumon fumé, aneth et ricotta	7,95 €		
Coquille de Saumon cuit au bouillon, salade de perles marines, crevettes roses, œuf de caille, mayonnaise	7,50 €		
Verrine fraîcheur avocat, crevette, chair de crabe et crème fraîche citronnée à la ciboulette	6,50 €		
Verrine festive au magret de canard, pommes caramélisées, ricotta fumée	6,50 €		

## ENTRÉES CHAUDES

Cassolette de Parmentier de Confit de canard aux noisettes	7,95 €		
Cassolette de St Jacques au muscadet et légumes croquants	8,10 €		
Cassolette de Boudin blanc sauce ratafia de Champagne	7,50 €		
Cassolette Saumon Gambas sauce Chaource fondue poireaux	7,80 €		
Cassolette ris de veau champignons boudin blanc truffé	8,50 €		
CONSIGNE CASSOLETTE (rendue après retour matériel)	5,00 €		

## PLATS CHAUDS

Suprême de Chapon, sauce au vin de paille, marrons et morilles	12,50 €		
Cuisse de chapon sauce ratafia de champagne et foie gras	12,50 €		
Magret de canard rôti sauce au miel et aux griottes	10,80 €		
Civet de Biche, sauce aux mirabelles	10,80 €		
Paupiette de Veau de Noël farcie aux morilles et aux noisettes	11,50 €		
Duo de saumon et de lotte "façon blanquette"	10,50 €		

## FROMAGES ET MENU ENFANT

Plateau de fromages - 6 personnes	21 €		
Menu enfant	8,50 €		

## BUFFET FROID

Buffet froid - 6 personnes MINIMUM	26,90 €		
------------------------------------	---------	--	--

**TOTAL TTC**