



## Carte traiteur pour les fêtes de fin d'année

Noël, 24- 25-26-27



Nouvel An, 31 - 1 - 2

### Apéritif

Les verrines par cinq :

-Saumon fumé, fromage frais, oeuf de saumon	-Royale de foie gras, kaki	12.00
-Crème de champignons, magret fumé	- Rillette de thon, guacamole	
- Potiron, crevettes		

### Entrées

Gravlax de saumon à l'aneth, crème de fenouil		7.50€
Millefeuille de crabe et saumon fumé		9.00€
Foie gras de canard, confit d'oignons rouges au soja	La tranche	10.00€
	Le kilogramme	110.00€
Vol au vent de ris de veau de coeur et sot l'y laisse		10.00€
Velouté d'artichaut, escalope de foie gras, huile de truffe		12.00€
3 huitres spéciales N°2, en gelée d'eau de mer, caviar		17.00€
Demi homard thermidor		19.00€
Demi homard, légumes lies au jus de carapace, oeuf de caille ( à servir froid )		19.00€

### Plats

Sandre, échalotes, champignons, fumet au vin rouge	12.00€
Sûpreme de chapon au vin jaune	12.00€
Filet de caille, fruits et légumes d'hiver	14.00€
Carré de veau, mousseline de céleri truffée	15.00€
Bar, poireaux, sauce champagne	17.00€
Saint Jacques, potiron, marron	17.00€
Dos de biche, poire au cassis, poivrade	22.00€
Ris de veau de coeur, carbonara à la truffe	28.00€

Uniquement sur commande, au plus tard : Noël le 22 décembre / Nouvel an le 29 décembre  
Retrait sur place de 11h à 16h sauf le 25 & 1er de 11h à 12h30