

EMPORTER

PLATS À EMPORTER

Mardi 24 décembre 2024

A enlever entre 09h00 et 12h00

Dernière prise de commande, mardi 17 décembre 2024

- Saumon fumé fait maison - **19€/100g**
Accompagné de sa petite brioche maison
- Terrine de foie gras - **60g/19€, 250g/75€, 500g/150€**
Accompagné de sa petite brioche maison et chutney
- Velouté de courge butternut au lait de coco et curry - **9€**
- Tournedos de filet de bœuf, sauce au poivre, gratin dauphinois et sauté de légumes - **36€**
- Gratin de poisson (cabillaud, saumon, crevettes, Saint-Jacques, poireaux et champignons) - **26€**
- Civet de biche, Kniddelen aux lardons et chou rouge - **25€**
- Bûche de Noël - **16€/ pour deux personnes**
Mousse au chocolat Grand Cru et crémeux de Gianduja
- Moelleux au chocolat et sauce vanille - **8€**

Nos plats traiteurs sont à réchauffer au four. Des instructions seront indiquées.

**Suggestion de vins, pour vos fêtes / (coffret cadeau les 3
btl. 126€)**

Auxey-Duresses Cuvée Charly 2021, Piguët-Chouët - 39€/btl

Mercurey 1^{er} Cru Les Veleys 2019, Domaine François Raquillet -
42€/btl

Champagne Duménil 1^{er} Cru Cuvée Prestige Vieilles Vignes - 45€/btl