



# Venez, réservez vos plats de fêtes

Un saucisson gaumais gratuit (300 grs) - à l'achat de 4 menus

## Menus traiteur 2024 à emporter

### Menu Gastronomique

35, 00 € / personne



### Nos entrées froides

Saumon fumé	57,90 € / kg
Pâté Périgourdin	34,90 € / kg
Saumon Belle-Vue	8,90 € / pièce

### Nos foies gras

Foie Gras de Canard	14,90€ / 100 grs
Foie Gras de Canard Prestige	14,90€ / 100 grs
Confiture d'Oignons maison	2, 90 € / pièce

### Entrée

Dos de Cabillaud Vallée d'Auge  
Fondue de Poireaux

ou

Feuilleté de Cuisses de Grenouilles  
aux Petits Légumes

ou

Cassolette de Scampis à l'Orange  
(6 pièces)

### Suggestions :

- \* Plateau fondue ou plateau Pierrade à partir de 18 € --> 29.90 €
- \* Chapon, Pintade Fermière, Dinde, etc

### Plats

Ballotine de Volaille farcie aux  
champignons

(gratin dauphinois, tomates grillées, petits pois à la française)

ou

Civet de Biche sauce Grand Veneur  
(gratin dauphinois, pomme aux airelles, poire au vin)

ou

Filet Mignon de porc façon Strogonoff  
(Gratin Dauphinois, Carottes Vichy, Courgette farcie)

### Nos entrées chaudes

Papillote de Saumon à la Fleur de Basilic	11,90 € / pièce
Cassolette de Scampis à l'Anis étoilé	9,90 € / pièce
Feuilleté de Cuisses de Grenouilles aux petits légumes	9,90 € / pièce
Croustade de Ris de Veau au Noilly Prat	16, 90 € / pièce

Toutes nos préparations et charcuteries sont faites sans nitrite.

**Venez composer votre plateau et  
le retirer à la boucherie**

**Ouverture exceptionnelle le lundi 23/12  
après-midi, le 24/12 de 09 h à 16 h.  
Fermeture du 25/12 au 06/01/2025.**

**Pas de présence sur les marchés du 20/12 au  
06/01/2025**

Allergènes : Les recettes sont susceptibles d'évoluer. N'hésitez pas à nous demander la liste des allergènes.