

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.