

NOS MENUS

de fête



Découvrez nos 3 menus pour vous régaler à tous les coûts

MENU GOURMAND

Entrée
FOIE GRAS
PRÉPARÉ PAR NOS BOUCHERS

Plat
ÉMINCÉ DE DINDE SAUCE CHAMPAGNE,
POÊLÉE DE BUTTERNUT FORESTIÈRE
CUISINÉ PAR NOS PROS

Dessert
TARTELETTE FRANGIPANE
POIRE CHOCOLAT
PRÉPARÉE PAR NOS PROS

15€

par personne



MENU EXCELLENCE

Mise en bouche
VERRINE CONCOMBRE SAUMON
PRÉPARÉE PAR NOS PROS

Entrée
SAUMON FUMÉ PRÉPARÉ PAR NOS POISSONNIERS
FOIE GRAS PRÉPARÉ PAR NOS BOUCHERS
COQUILLE SAINT-JACQUES PRÉPARÉE PAR NOS PROS

Plat
ÉMINCÉ DE DINDE SAUCE CHAMPAGNE,
POÊLÉE DE BUTTERNUT FORESTIÈRE
CUISINÉ PAR NOS PROS

Dessert
TARTELETTE AUX FRAMBOISES
PRÉPARÉE PAR NOS PROS

25€

par personne



MENU GOURMET

Mise en bouche
VERRINE CONCOMBRE SAUMON
PRÉPARÉE PAR NOS PROS

Entrée
SAUMON FUMÉ PRÉPARÉ PAR NOS POISSONNIERS
VOL-AU-VENT PRÉPARÉ PAR NOS PROS

Plat
SAINT-JACQUES AU COULIS DE CRUSTACÉS,
FONDUE DE POIREAUX ET RIZ BASMATI
CUISINÉ PAR NOS PROS

Dessert
TARTELETTE AUX NOIX
PRÉPARÉE PAR NOS PROS

20€

par personne