

CARTE TRAITEUR

Entrées – 5€ LA PART

Bouchée garnie ris de veau	Soufflé aux langoustines
★ Croustade aux escargots	★ Coquille saint-jacques normande
★ Feuilleté caille raisins	★ Cassolette saumon écrevisses
★ Cassolette volaille et morilles	★ Cassolette noix de saint-jacques et sauce petits légumes

Plats – 6€ LA PART DE 200GR

Chapon sauce foie gras	Sauté de chevreuil sauce grand veneur
★ Suprême de pintade sauce riesling cèpes	★ Pavé de veau sauce morilles
★ Ris de veau sauce vouvray	★ Noix de saint-jacques aux petits légumes et gambas
★ Civet de sanglier sauce grand veneur	★ Fricassé de lotte sauce américaine

Accompagnements – 4€ LA PART

Fricassée de cèpes	Risotto au parmesan et champignons
★ Marrons confits	★ Gratin de pomme de terre à la truffe d'été (1%)
★ Pommes de terre sarladaises	

Desserts – 3.50€ LA BÛCHETTE

Bûchette Duo Chocolat

★
Bûchette Sublime (fruits rouges, vanille, pistache)

**Pour toute commande, veuillez contacter le 05.53.31.35.35
ou vous rendre au comptoir Traiteur en magasin.**

**Commandes possibles jusqu'au 20 décembre pour Noël et
au 27 décembre pour le Nouvel An.**