

TRAITEUR NOUVEL AN

Joie et bonheur ! Meilleurs voeux pour toute la vie, comme ça, c'est fait une fois pour toutes...

MENU

COMMANDES : Jusqu'au 29 décembre (inclus). ENLEVEMENTS : le 31 décembre entre 9h et 12h au restaurant !

Trio de mises-en-bouches: "Surprise du chef".



Foie gras "cuit en terrine".

Compotée de fruits secs "à la Bourguignonne" et pain brioché.

OU

Grosses gambas entières à l'ail doux.

Fricassée d'oignons rouges et tomates légèrement piquantes. Fregola Sarde aux herbes asiatiques.

OU

Filet de faisan en sauce crème-Cognac.

Céleri confit 3 heures "en entier". Duxelles de champignons.

OU

Homard et ris-de-veau "Comme un terre et mer". (+5€)

Condiment poire, sirop et vin du Jura.



Chevreuil grillé. Gratin de pomme-de-terre au lard fumé.

Réduction aux baies de genévrier.

OU

Lieu noir rôti. Mousseline au patates douces, aneth et échalotes.

"Comme une soupe de poisson" au curry doux.



Bavarois aux fruits rouges.

Gelée de cassis. Crumble de Spéculoos.

OU

Bouquet des moines lardé. (+3€)

Miel et herbes de Provence. Mini baguette Parisienne.

Menu 3 services (1 entrée + plat + dessert OU fromage) : 45€

Menu 4 services (2 entrées + plat + dessert OU fromage) : 50€

Menu 5 services (2 entrées + plat + fromage + dessert) : 55€

PAIEMENT INTEGRAL A LA COMMANDE : Mentionner le NUMERO de réservation + votre NOM.

En effectuant le paiement sur le compte : BE53-3770-4254-5853