



Menu à

**35€00**

Par Personne

Entrée + Plat

30€

## Menu de Noël & St Sylvestre 2023

### ENTRÉE

Saumon fumé Gravlax maison, Mousseline de Crevettes aux Agrumes

Foie Gras de Canard, Tatin d'Oignons caramélisés et Caille fumée

Gratin de Lotte et Saint Jacques, Légumes d'Antan, Velouté de Homard

### PLAT

Filet de Maigre Rôti à l'Ail des Ours, Velouté de Saint Jacques

Quasi de Veau de l'Aveyron, Crème de Morilles

Filet de Canette de Challans Grillé, Giboulée de Griotte au Vin rouge



### Garnitures :

Gratin de Pomme de Terre et Butternut au Comté, Purée de Panais à la Fève Tonka



### DESSERT

Norvégienne Fraise Nougat (Dessert Glacé)

(Glace Artisanale Fraise et Nougat, Biscuit Pistache, Meringue)

Brownie Coco Passion

(Biscuit Brownie Coco, Mousse Chocolat Blanc et Coeur Passion)

Mignardises

(Tartelette Caramel Noix de Pécan, Cannelé, Tartelette Citron, Macaron, Verrine Tiramisu Framboise)



PLATEAU AMUSES-BOUCHES ( 30 pièces - 6 de chaque) **36€00**

Nordique au Saumon, Bun's Maquereau, Burger Pastrami, Filet mignon Fumé, Gauffre Chorizo

RESERVATION : [commandelaforet@gmail.com](mailto:commandelaforet@gmail.com)

ou directement au restaurant - Attention Fermeture du 25 au 28 décembre



Dans la limite  
des stocks  
disponibles

## Bon de commande - Menu à Emporter

MENU NOËL

MENU ST SYLVESTRE

Nom

Tél :

Mail

ENTREE		Qté			PU	Qté	TOTAL
Saumon					35€ TTC (E+P+D)		
Foie Gras							
Gratin Lotte							
DESSERT		Qté	PLAT				
Norvégienne			Maigre Rôti		30€ TTC (E+P)		
Brownie			Filet Canette				
Mignardises			Quasi de Veau				
Plateau Amuses Bouche 30 pièces					36€ TTC		

NOËL Commande avant Le 15 Décembre

Retrait des commandes le 24 Décembre 2023 de **12h00 à 16h00**

SAINT SYLVESTRE Commande avant le 22 décembre

Retrait des commandes le 31 Décembre 2023 de **12h00 à 17h00**

**TOTAL  
TTC**

**Commande à retourner avec le Règlement**

Souhaitez-vous recevoir nos menus festifs par mails ?

Oui

Non