Nos propositions pour votre Réveillons de Noël

Commandez avant le 20 décembre 12h et venez récupérer votre commande le 23 décembre entre 12h et 19h ou le 24 décembre entre 10h et 17h.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nos apéros/entrées** | **Prix:** | **Veuillez indiquer le nombre de pièces souhaitées:** |
| Foie gras maison réalisé avec les foies de canards de la ferme de la Sauvenière (150g) | 18.00 |  |
| Pâté en croûte, poitrine de cochon et pistaches (tranche environ 250g) | Tranche d’environ 250g à 45.00/kg |  |
| Rillettes de truite fumée d'Ondenval aux agrumes | 9.00 |  |
| Mousse de betteraves au citron confit | 5.00 |  |
| Rillettes de lièvre | 6.00 |  |
| Feuilletés tartufata et scarmoza fumée  (8 pièces) | 16.00 |  |
| Caviar de truite et fromage blanc au vinaigre de houblon | 12.00 |  |
| **Notre plat:** | **Prix:** | **Veuillez indiquer le nombre de convives (minimum 4 convives):**  Poids de la volaille et accompagnements adaptés en fonction du nombre de convives |
| Volaille jaune entiére contisée au beurre persillé, farce porc-veau et lard fumé, sauce crèmée vin jaune et cèpes et son gratin dauphinois à la poudre de cèpes | 30.00/personne |  |