

COMPOSEZ VOS MENUS POUR LES FÊTES

Les apéritifs:

<i>Assortiment de canapés prestiges</i>	<i>0.90 € la pièce</i>
<i>Assortiment de mise en bouches</i>	<i>1.20 € la pièce</i>
<i>Assortiment de verrines</i>	<i>1.50 € la pièce</i>

les entrées:

Chauds :

<i>Croustillant de Gambas sauce safran</i>	<i>6,50 € la pièce</i>
<i>Coquilles ST Jacques</i>	<i>4,50 € la pièce</i>

Froids :

<i>Foie gras de canard entier</i>	<i>12,00 € les 100g</i>
<i>Verrine au foie-gras, confit d'oignons rouges et son crumble</i>	<i>6,00 € la pièce</i>
<i>Huitre marenne fine de claire n°3</i>	<i>12,50 € la dz</i>

LES PLATS:

Les viandes:

<i>Magret d'oie rôti et son jus au romarin</i>	<i>8,50 € la part</i>
--	-----------------------

Les gibiers:

<i>Pavé de biche sauce noisettes</i>	<i>8,50 € la part</i>
<i>Civet de biche façon grand mère</i>	<i>7,00 € la part</i>

Les poissons:

<i>Pavé de saumon sauce à champagne</i>	<i>7,00 € la part</i>
<i>Filet d'églefin sauce citron combava</i>	<i>8,50 € la part</i>

Les accompagnements:

<i>Moelleux de pomme de terre et butternut</i>	<i>3,00 € la part</i>
<i>Risotto aux trois riz</i>	<i>3,00 € la part</i>

Pour votre dessert nous vous suggérons notre partenaire la pâtisserie GELIS à Carbonne

Tél: 05.61.87.80.57

Commande de préférence avant le 14/12/21