

Carte Traiteur à Emporter

Foie gras de canard mi-cuit	14.00 € les 100 gr
Saumon gravlax, poivre de Timut et betteraves Chioggia <i>environ 130 gr par personne</i>	7.00 € les 100 gr
Saint jacques rôties	18.00 €/pers.
Magret de canard poêlé, légumes du moment et jus au vinaigre de Xérès	22.00 €/pers.
Filet de bœuf au foie gras poêlé, légumes du moment et jus au banyuls.....	26.00 €/pers.
Gambas, risotto « Nero Otello »	24.00 €/pers.
Filet de daurade, fondue de poireaux au Chablis et citron caviar	21.00 €/pers.
Filet de bœuf en croûte, sauce aux cèpes et légumes du moment <i>à partir de 6 personnes</i>	24.00 €/pers.
Fricassée de chapon, sauce aux cèpes et légumes du moment	24.00 €/pers.
<i>à partir de 6 personnes, un chapon entier pour 6 personnes</i>	
Assortiment de 6 verrines <i>commande minimum par 12</i>	9.50 € les 6 verrines
Menu complet des fêtes de fin d'année	55.00 €/pers.

