



***Service Traiteur Noël et Nouvel an
à emporter 085/413457***

***Commande avant 20/12 pour Noël
Commande avant 27/12 pour Nouvel an***

Mise en bouche froide 4 €

Macaron au foie gras

Macaron au chèvre

Tataki de thon rouge

Mini Burger de charolais

Saumon gravlax et gel de yuzu

Entrées froides

Saumon fumé / 10€

Crèmeux et coeur de saumon truffé 16€

Foie gras au calvados et confit 14€

½ homard belle vue avec 2 sauces maison 19€

Tataki de thon rouge 14€

Carpaccio de biche à la truffe 14€

Entrées chaudes

scampis aux champagne et herbes 10€

scampis aux lait de coco et curry jaune 10€

½ homard à l' armoricaine 22€

½ homard au saveurs thaï 22€

Risotto aux cèpes 10€

Raviole de cèpes à la truffe d'alba 10€

Plats

Cabillaud au champagne et herbes 20€

Filet de biche jus corsé moutarde et pain d' épices 24€

Poularde de bresse aux cèpes 14€

Homard (décrotiqué) champagne et fines herbes 28€

Boeuf de Limet au porto 18€

Desserts

Buche de Noël 6€/ pers

Gâteaux de l' an neuf 6€/ pers

choix: Moka/ Javanais/ chocolat poire caramel/praliné/ grand marnier/croquantine

Tarte citron meringuée 6€

Tarte Tatin 6€

Moeleux chocolat 6€



Les Fruits de Mer

Les huîtres 2€/pc

Les 12 huîtres 20€

Homard cuit 32€ / pc

Plateaux de fruits de mer 45€ / pers.

12 huîtres + 6 Gambas + 6 scampis + 6 bulots

12 crevettes royales + 6 crevettes rouge d'Argentine

Plateaux Royale M chaud / froid 70€/ pers.

12 huîtres + 4 Gambas + 4 scampis + 6 bulots

12 crevettes royales + 4 crevettes rouge d'Argentine

Chaud beurre aux herbes

2x 1/2 homard / 4 gambas / 4 scampis

Menu Tout Homard 45€ 4 services

Tartare de homard / coriandre / basilic

Risotto de homard aux cèpes

*Homard et petits légumes /émulsion aux herbes
options ris de veau en plus (+10€)*

Dessert au choix

Menu tout truffe 45€ 4 services

Carpaccio de Holstein fumé à la truffe

Risotto de cèpes à la truffe

Veau en basse T° à la truffe

Dessert au choix

