

Labesse Olivier
TRAITEUR

Menu n° 1

*Ballottines de cochonnaille festive
(cochon de lait, chapon et canard)

*Cassolette de Saint Jacques

*Civet de sanglier à la bière de Noël

Fagot de haricot vert

Gratin dauphinois

20.00€ par personne

* Fait maison

Menu n° 2

*Trio de Saumon: (saumon fumé, rilette de saumon, tartare de saumon)

*Cassolette de Boudin blanc à l'ardennaise

*Suprême de pintade sauce foie gras

*Risotto forestier

*Tronçon de courgette farci

25.00€ par personne

Menu n° 3

*Foie gras aux figues maison
Cuillères de chutney de figue et d'oignon

*Cassolette de ris de veau aux champignons

*Queue de Lotte à la mandarine

*Purée de céleri

*Tomate farcie aux petits légumes

30.00€ par personne