

*Passez vos commandes de Nouvel an jusqu'au 24
décembre 03.24.27.04.77 –*

Menus :

Menu n°1 22€/personne x.....personnes
Menu n°2 27€/personne x.....personnes

Entrées froide :

*Terrine de Lotte persillée et gambas flambées	29,80 € /Kg	x.....parts
*Saumon fumé	45,90 € /Kg	x.....parts
*Foie gras nature	99.90 € /Kg	x.....parts
*Cochon de lait farcie	36,50 € /Kg	x.....parts
*Ballottine de Chapon	32,80 € /Kg	x.....parts
*Ballottine de Pintade	32,80 € /Kg	x.....parts
*Ballottine de canard	32,80 € /Kg	x.....parts

Entrée chaude:

*Cassolette de Saint Jacques	6.40 € pcs	x.....parts
*Coquille de poisson maison	5,50 € pcs	x.....parts
*Cassolette de ris de veau aux champignons	6.50€ pcs	x.....parts
*Escargots farci maison	5.20 € la douz	x.....parts
*Moules farci maison (selon arrivage)		x.....parts
*Bouchée à la reine	3,80 € pcs	x.....parts
*Cassolette de boudin blanc à l'ardennaise	5.20 € pcs	x.....parts

Nom :
Prénom :
Tel :
Date :

Plat et Accompagnement:

*Joue de lotte à la mandarine	14,50 € la part	x.....parts
*Pave de veau aux morilles	12,50 la part	x.....parts
*Risotto forestier	2,00€ pcs	x.....parts
*Purée de vitelotte	2,00€ pcs	x.....parts
*Tronçon de courgette farci	2,00€ pcs	x.....parts
*Trio de jeune pousse	2.00€ pcs	x.....parts
*Fait maison		



Labesse Olivier Traiteur  