

Labesse Olivier
TRAITEUR

Menu n° 1

**Assiette de charcuteries festives*

**Cassolette de Boudin blanc*

**Pavé de chevreuil ou cerf sauce giroldes*

**Risotto forestier*

**Tomate braisées*

26€00 par personne

** Fait maison*

Menu n° 2

**Trio de Saumon: fumé, rilette, et tartare)*

**Velouté de potimarron, scampi et châtaigne*

**Chapon sauce vin jaune*

Purée de butternut

Flan de carotte

33€00 par personne

Menu n° 3

**Foie gras maison cuillère de chutney*

**Cassolette de Saint Jacques*

**Pavé de truite de mer en croute de riz*

Gaufre de pomme de terre

**tomate braisée*

37€00 par personne