

Vos commandes se font  
uniquement par téléphone :

**0497 40 68 91**

(au plus tard le 20 décembre pour Noël  
et le 27 décembre pour le Nouvel An,  
dans la limite des disponibilités)

Retrait des commandes  
directement au restaurant

Le 24 décembre, l'enlèvement  
se fera entre 15h et 18h30

Le 25 décembre, l'enlèvement  
se fera entre 9h et 12h

Le 31 décembre, l'enlèvement  
se fera entre 15h et 18h30

Le 1er janvier, l'enlèvement  
se fera entre 9h et 12h

**Une idée cadeau ?**

Pourquoi pas un "**Bon Cadeau**"  
(valeur de votre choix à partir de 50€)

ou encore un "**Panier Gourmand**"  
(valeur de votre choix à partir de 25€)

Découvrez  
nos suggestions  
"**Menus Traiteur**"  
pour vos fêtes  
de fin d'année...

## Nos suggestions "à la Carte"

Plateau "Mise en Bouche" (2 pers)	18€
Saumon Gravelax	5€/100g
Terrine de Foie Gras de Canard	18€/100g
La Terrine de Gibier	3,5€/100g
Confit d'Oignons rouges	3,5€/100g
La Brioche (tranche individuelle)	1,5€
Filet de Sole à l'Ostendaise et ses Pommes Duchesse	32€
Fricassée de Ris de Veau et Homard Perles de Légumes et Velouté à l'Estragon	32€
La Bisque de Homard	15€/litre
Croquettes de pommes de terre	0,40€/p.
Pommes Duchesse	1,50€
Croquette de Ris de Veau	5€
L'incontournable Baguette du Bouchon	3,5€
Focaccia au Parmesan	4€
Le traditionnel Beurre de Ferme à la Fleur de Sel	4,9€/250g
Caviar "Kristal Black" de Kaviari	62€/30g 102€/50g
Mignardises (les 3 pièces)	4,5€

## Nos suggestions "Vins"

Champagne Gérard & Olivier Belin  
("Brut Tradition", 29€)

Cerdon du Bugey "Domaine Dubreuil" (13€)

### Blancs...

Loire:

Pouilly-Fumé Domaine Bardin 2019 (19€)

Corse:

Domaine u stillicionu cuvée Emy - Lidia 2018 (31€)

Bourgogne:

Petit Chablis Domaine Mosnier 2018 (21€)

### Rouges...

Côtes du Rhône Village: Domaine Aloès 2018 (12,5€)

Bourgogne:

Maranges Vieilles Vignes  
Domaine Charleux 2017 (21€)

Corse:

Domaine u stillicionu  
cuvée Sottu Scala 2017 (49€)

## Menu de Noël

24 et 25 décembre (Menu 4 services)

58€

Tourteau, Quinoa aux Agrumes  
et Guacamole d'avocat

Saint-Jacques, Panais à la Vanille,  
Jus d'Agrumes et Carotte

Poularde farçie aux Marrons,  
Déclinaison Céleri aux Truffes

La Bûche Chocolat Passion

## Menu de Nouvel An

31 décembre et 1<sup>er</sup> janvier (Menu 4 serv.)

58€

Carpaccio de Saint-Jacques,  
Choux-Fleur à l'Huile de Noisette

Raviole de Foie Gras,  
Crème de Coco de Paimpol

Poitrine de Pigeonneau et Cuisse confite,  
Choux farçi aux champignons et châtaignes

Cœur de l'An,  
Mousseline  
et Ananas

