

Carte Traiteur à Emporter Noel & Saint Sylvestre 2024

Commandes pour Noel jusqu'au 18 Décembre
Commandes pour la Saint-Sylvestre jusqu'au 27 Décembre

Plateau Apéritif

18 Pièces 35,00 €

36 Pièces 70,00 €

-Boudin blanc truffé en brioche 14,00 €

-Truffe 160,00 € les 100 gr

-Caviar 87,00 € les 50 gr

Les Entrées

-Salade de Homard à la Truffe & Petites perles 32,00 €

-Pâté en Croute (Ris de Veau, Truffe & Porto) 17,00 €

-Carpaccio de Saint-Jacques au Caviar & Chou-fleur 24,00 €

Les Plats

-Supreme de Chapon aux Cèpes, Mousseline de Ratte & Légumes d'hiver 31,00 €

-Pavé de Bar de ligne, Risotto à la Truffe Noir & Beurre de Chardonnay 31,00 €

-Duo de carré & Ris de Veau, Garniture hivernale & Sauce moutarde à l'ancienne 31,00 €

Les Desserts

-Buche chocolat/praliné/cacahuètes Pour 6 = 48,00 € La part 8,00 €

-Infiniment exotique Pour 6 = 48,00 € La part 8,00 €

Le Foie gras

-1 kg 142,00 €

-500 gr 76,00 €

-250 gr 36,00 €

Le Saumon

-Le Filet entier (1,5kg) 94,00 €

-1kg 76,00 €

[Retrait des commandes de Noel \(24/12\) entre 10h & 14h Maximum](#)

[Retrait des Commandes de la Saint-Sylvestre \(31/12\) entre 10h & 13h Maximum](#)

Menu de la Saint Sylvestre

Mardi 31 Décembre 2024

Menu unique à 148€ Hors boissons

Mise en Bouche de l'Auberge

Pomme soufflée/Haddock/Caviar
Tartelette Foie gras et gelée de Muscat
Cromesquis moelleux au Crabe

Amuse-Bouche

Moelleux de Homard, Gnocchi, Caviar & Jus de carapace

La Saint-Jacques

Carpaccio de Saint-Jacques à la Truffe noir

La Langoustine

Bonbon de Langoustine à l'Estragon & Salsifis au Parmesan

Intermède

Comme un Mojito

Le Plat

Supreme de Caille au vin jaune, Raisins & Topinambours

Le Fromage

Tarte fine au Chèvre & Pomme verte

Le Dessert

Dessert du Nouvel an Chocolat/Exotique

Nos prix sont nets en euros, taxes et service compris