

# Noël 2017



Recevoir en toute quiétude,  
Régaler ses hôtes,  
Partager la féerie de Noël

*en grandes tablées*



## Vos plats de convivialité pour Noël

Minimum de commande de 5 portions par plat ou entrée

### Entrées

|   |        |
|---|--------|
| Galantine de Poissons d'Eaux Douces,<br>Sauce Acidulée et Tomatée | 10,- € |
| Terrine de Lapereau au Riesling, Salade Waldorf                   | 10,- € |
| Terrine de Légumes Maison au Coeur de Foie Gras                   | 10,- € |

### Plats de Fête

|  |        |
|--|--------|
| Filet de Truite Saumonée Soufflée,<br>Sauce Homardine et Riz Basmati                     | 13,- € |
| Dos de Lieu Jaune, Sauce Safranée<br>Moules de Bouchot et Pommes Vapeur                  | 15,- € |
| Civet de Biche aux Petits Champignons,<br>Spaetzlés Maison                               | 13,- € |
| Cuisse de Canard Confite du Sud-Ouest,<br>Sauce au vin Rouge et Pommes Paillasson        | 16,- € |
| Crépine de Pintadeau farcie à la Fine Duxelle,<br>Sauce au Foie Gras et Galettes de Maïs | 14,- € |

**Dernier délai de commande : le 15 pour le 24**

Prix par portion, à emporter TTC - Livraison possible