



Traiteur à l'emporter pour les fêtes de fin d'années



Entrées :

- Foie gras de canard maison, avec fleur de sel et confiture 12 -/100g.
- Saumon fumé d'Ecosse maison 10 -/100g.
- Viande séchée de cerf maison aux 15 épices 8-/100g.
- Huitres ouvertes Fine de claire n.3 citron et vinaigre échalote.
6 p./ 15 - 12 p./ 28 -

Plats :

- Filet de canette farcie 100% foie gras env. 250g. 20 -
- Filet de bœuf sauce morilles gratin et légumes 220g 22 -
- Mignons de porc sauce morilles gratin et légumes 250g. 20 -

Fondue chinoise ou Bacchus fraîches :

Bœuf Suisse : 6-/100g

Cheval Suisse : 5-/100g bouillon maison offert

Poulet suisse : 3.5-/100g

Accompagnements 5-/pers. :

Riz, 3 salades composées et 3 sauces (aïoli, cocktail, granny smith)

Desserts :

- Moelleux au chocolat, coulis exotique 7 -
- Mignardises gourmande X6 8 -



Réservation auprès de Johan ou Sébastien :

032.731.77.07