

## Traiteur Noël – Nouvel An 2018-2019

### Le Nouvel Ermitage – Baudour - 065 641666- 0498566099

Le litre de crème aux poireaux (potage)	7,00
Le pâté de gibier farci foie gras et raisins de Smyrne, confit de tomate à la vanille	11,00
Le souvenir d'enfant au foie gras " Cent pour Cent " petite poire au vin rouge toasts briochés	16,00
Le saumon mariné à l'aneth, farci au saumon fumé et mascarpone	13,00
Le cannelloni d'aiglefin, de crabe et crevettes grises, sauce crustacés	15,00
Le méli-mélo de scampis (16/20) et St jacques au chou vert citron et crème	16,00
Le calmar farci crevettes grises, queues d'écrevisses et scampi en mousse sauce tomate au whisky pour 2 personnes	32,00
Le filet de gibier sauce à la poire, cannelle et vin rouge	24,00
La pièce de bœuf, trio de champignons au jus de truffe	20,00
La pièce de bœuf, sauce poivre vert	20,00
Le roulé de veau farci Florentine (Épinards)	18,00
Le filet de cannette poivre vert <b>ou</b> betteraves	20,00
Le dos de poisson en papillote julienne de légumes et crème	19,00

Tous nos plats sont accompagnés de deux légumes chauds,  
de croquettes fraîches ,purée ou une pomme de terre au four travaillée

L'aumônière de maroilles et herve, coulis de fruits	7,00
Les croissants de chèvre, coulis de miel	6,00
Le moelleux au chocolat Belge, caramel au beurre de ferme salé	6,00
La tartelette à la mandarine meringue à l'italienne	7,00

**Notre cadeau** de fin d'année **LE MENU COMPLET** (potage , une entrée,  
le plat et le dessert ) à **45,00 euros**

Réservation des plats : Noël pour le 20décembre 18h 00

!!! Le 24 décembre, vos plats sont à retirer entre 12h00 et 14h00

Réservation des plats : Nouvel An pour le 27 décembre 18h 00

!!! Le 31 décembre vos plats sont à retirer entre 12h00 et 14h00

Lors de votre réservation il vous sera demandé  
un acompte de 50 % au restaurant.