

## Traiteurs Noël 2024 et Nouvel An 2025

La briquette de saumon fumé au restaurant, petite salade de saison, toasts et rémoulade  
Le foie gras " Cent pour Cent " faite maison,  
Risotto de 3 scampis, La Saint Jacques et légumes cuits au fumet  
Le cannelloni de poissons, crabe et crevettes grise et ricotta, sauce safran  
La lasagne végétarienne

La pièce de bœuf, trio de champignons au jus de truffe ou aux cinq poivres  
Le grenadin de veau à l'échalote ou trio de champignons au jus de truffe  
Le meilleur de la canette sauce grand veneur  
(+ 6,00 euros) Le gibier d'arrivage, sauce grand Veneur  
Le dos de poisson d'arrivage cuite au fumet, sauce Bercy légèrement citronnée  
Le risotto végétarien aux légumes et champignons à l'huile de truffe

**!! Les plats s'accompagnent de deux légumes chauds de saison  
de pomme de terre travaillée , purée ou frites  
Possibilité d'avoir une salade de saison à la place des légumes chauds**

La tartelette de Herve doux et Maroilles, petit sirop de fruits  
L'assiette traditionnelle de 5 fromages  
Le dessert 100% Silvana  
La crème légèrement brûlée aux vraies gousses de vanille

**Menu 1 entrée 50,00 euros**

**Menu 2 entrées 63,00 euros**

**!! N'utilisant que des produits frais, certains pourraient venir à manquer  
Nous vous conseillons de choisir vos préférences et nous les communiquer  
lors de votre réservation.**

**!!!! Allergique à un aliment. Prévenez nous**

**!!!!!! Réservations indispensables**