

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