



## *Pensez à vos repas de fêtes.*

### **Traiteur à emporter (commande env.3 jours à l'avance)**

#### *Pour l'apéritif :*

Plateau campagnard : jambon cru, saucisse sèche, chorizo, lard sec, toasts de foie gras, toasts de magret de canard, gruyère 8 F- par personne

#### *Entrées :*

Feuilleté aux champignons et tuile croustillante 7 F  
Bisque de homard et émulsion au citron 8 F  
Aumônière de St Jacques, sauce safran 12 F  
Terrine de foie gras de canard, confiture de cerise et fleur de sel 70g. 8 F  
Saumon fumé au bois de hêtre 100g. 7 F

#### *Plats :*

#### *Prix par personne*

Plateau de fruits de mer et huitres: prix selon le nombre de pièces et de convives

Magret de canard farci au foie gras, sauce périgourdine 23.

Filet de bœuf Wellington sauce à la truffe 25.

Papillote de St Jacques et gambas au safran 22.

\*Garniture au choix : gratin dauphinois à l'ancienne, riz jasmin, tagliatelle

\*Tous les plats sont accompagnés d'une bouquetière de légumes.

#### *Fromages :*

Plateau de fromages d'ici et d'ailleurs 5 sortes et petite salade verte 7.

*Desserts : portion ou en gâteau entier :* 8 CHF /pers.

Délice aux trois chocolats, coulis aux fruits des bois

Opéra à l'absinthe chocolat/café

Tourte forêt noire, coulis de framboise

*Pour toute autre prestation ou renseignement demander Johan ou Sébastien*

*Tél : 032.731.77.07*