



Traiteur fin d'année 2023 Les entrées:

-Terrine de foie gras de canard maison, gelée au macvin 17,50€

-Escargots persillés de Gonsans 11,00€

-Bouchée à la Reine au ris de veau 14,00€

-Croûte Forestière 9,50€

-Croûte aux Morilles 16,50€

-Plateau de truite fumée (prêt à poser sur table) 55€/kg

-Foie gras de canard maison sous vide au poids 140€/kg

Les Poissons: (garniture risotto aux petits légumes)

-Filet de truite sauce vin jaune 13,50€ -Pavé de saumon d'Écosse sauce citron vert et fruit de la passion 14,50€ -1/2 Queue de Langouste sauce armoricaine 34,50€ -Noix de Saint Jacques sauce safran 18,50€

Les Viandes: (Gratin et deux légumes)

-Filet de Chapon sauce vin jaune et comté 17,50€

-Magret de Canard mangue et poivre de Timut 19,50€

-T-Bone de Veau et son jus brun corsé aux morilles 21€

-Pavé de Biche aux griottines de Fougerolles 20,50€

Les commandes sont à passer avant le 17 décembre pour Noël et avant le 24 Décembre pour la St Sylvestre.

> Les plats sont à retirer de 10h à 15h le 24 décembre. Les plats sont à retirer de 10h à 14h le 31 Décembre

> > Contact: restaurant@les-perce-neige.fr 0381689151