

Traiteur fin d'année 2022

Les entrées :

- Terrine de foie gras de canard maison, gelée au macvin 16€
- Escargots persillés de Gonsans 10€
- Bouchée à la Reine au ris de veau 13,50€
- Croûte Forestière 8,50€
- Croûte aux Morilles 16€
- Plateau de truite fumée (prêt à poser sur table) 55€/kg
- Foie gras de canard maison sous vide au poids 130€/kg



Les Poissons: (garniture risotto aux petits légumes)

- Filet de truite sauce vin jaune 13€
- 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 17€

Les Viandes: (Garniture pommes grenailles et deux légumes)

- Filet de Chapon sauce vin jaune et comté 16,50€
- Sauté de Sanglier façon chasseur 14€
- Fondant de Veau et son jus brun corsé aux morilles 21€
- Pavé de Biche aux griottines de Fougerolles 18,50€

Les commandes sont à passer avant le 16 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