

Traiteur Fin d'Année 2024



Les entrées :

- Pavé de Saumon en gelée Façon Bellevue 12,50€
- Terrine de Foie Gras De Canard Maison, Gelée au Macvin 18,50€
- Croûte Forestière 9,50€
- Croûte aux Morilles 16,50€
- Plateau de Truite Fumée prêt à poser sur table (mini 6 pers) 55€/kg
- Terrine de Foie Gras de Canard Maison (au poids) sous vide 140€/kg



Les Poissons (Garnitures: Riz Pilaf aux 2 Légumes)



- Filet de Sole sauce acidulée et julienne et légumes 14,50€
- Filets de Truite sauce au Vin Jaune 13,50€
- Noix de Saint Jacques Sauce Safran 18,50€
- 1/2 Queue de Langouste sauce Armoricaïne 34,50€

Les Viandes (Garnitures: Gratin et deux légumes)

- Médailon De Veau sauce Aux Girolles 18€
- Filet de Caille Des Vosges sauce au Cassis et Vin Rouge 22€
- Ballotine de Poularde Farçie aux Morilles sauce Savagnin 18€
- Pavé de Biche aux Griottines de Fougerolles 20,50€

**LES COMMANDES SONT A PASSER AVANT LE 18 DECEMBRE
POUR NOEL ET AVANT LE 24 DECEMBRE POUR NOUVEL AN**

Les Plats sont à retirer de 10h à 15h le 24 Décembre

Les Plats sont à retirer de 10h à 13h le 31 Décembre

Contact : 0381689151

restaurant@les-perce-neige.fr



Hotel restaurant Les Perce Neige

