



CARTE TRAITEUR

Saumon fumé à la maison 9,75 euros les 100g

Terrine de foie gras de canard 16 euros les 100g

*Lobe de foie gras entier baigné de vin rouge ivre d'épices 65 euros le lobe
de 300 g environ avant cuisson*

Lièvre à la royale (en saison seulement) 28 euros la portion

Tourte froide de canard colvert pour 6 personnes 72 euros

Brousse de Laragne truffée : 38 euros la brousse de 500 g

*Homard européen en cocotte aux légumes racine et macaronis 50 euros par personne environ (selon le
cours à la commande)*

*Coquille Saint Jacques lutée aux légumes champignons et truffes dans sa coquille : 8 euros pièce (compter
deux ou trois pièces par personne)*

A collecter sur place

Téléphoner pour disponibilité

*Si vous avez une envie d'un plat particulier, n'hésitez pas à nous demander, nous mettrons tout en œuvre
pour vous satisfaire dans la mesure de nos possibilités et de nos compétences.*