



## 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 60 euros le lobe  
de 300 g avant cuisson*

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

*Tourte de colvert en feuilletage pour 1 personne 23 euros*

\*\*\*\*\*

*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.*