

# TRAITEUR ^ POUR LES FÊTES



ANTOINE MOCELLIN

## \*\*\*\*\* ENTRÉES \*\*\*\*\*

<b>LE FOIE GRAS DE CANARD</b> mi-cuit au torchon, assaisonné porto / cognac et sa compotée	50 € LES 250 G 3-4 PORTIONS / 90 € LES 500 G 7-8 PORTIONS
<b>LES CUISSES DE GRENOUILLE</b> en bouchées croustillantes, persillade et crème d'ail	14 € LES 6 / 23 € LES 12
<b>LE BEAU PÂTÉ-CROÛTE</b> ris de veau, foie gras, truffes, volaille et porc	45 € LES 500 G ENVIRON 4 PORTIONS
<b>LA FRICASSÉE HOMARD / ST-JACQUES</b>	EN ENTRÉE : 22 € / EN PLAT : 32 €

## \*\*\*\*\* PLATS \*\*\*\*\*

<b>LE DOS DE CABILLAUD</b> juste rôti, beurre blanc léger	24 €
<b>LE FILET DE VOLAILLE</b> rôti, aux truffes OU aux morilles	AUX TRUFFES : 29 € / AUX MORILLES : 27 €
<b>LE FILET DE BOEUF EN CROÛTE</b> duxelles de champignons, petit jus réduit au porto	26 € PAR PERSONNE / 2 PERSONNES MINIMUM
<b>LE RISOTTO À LA TRUFFE NOIRE</b>	26 €

TOUS LES PLATS SONT DISPONIBLES AVEC GARNITURE AU CHOIX :

PURÉE \* LÉGUMES D'HIVER \* SUPPLÉMENT TRUFFES : 15 €

VENTE DE TRUFFES FRAÎCHES : PRIX AU COURS

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON À PARTIR DE PRODUITS FRAIS ET DE SAISON

## PASSEZ COMMANDE AU : 03 87 74 39 79

LES COMMANDES POUR NOËL DOIVENT ÊTRE PASSÉES AU PLUS TARD LE JEUDI 22 DÉCEMBRE  
ET LEUR RETRAIT S'EFFECTUERA LE SAMEDI 24 DÉCEMBRE AVANT 16H

LES COMMANDES POUR NOUVEL AN DOIVENT ÊTRE PASSÉES AU PLUS TARD LE JEUDI 29 DÉCEMBRE  
ET LEUR RETRAIT S'EFFECTUERA LE SAMEDI 31 DÉCEMBRE AVANT 16H