

## REPAS CONVIVAL À PARTAGER

Minimum 2 personnes jusqu'à...

**Le plateau raclette :** ..... 12,70 €/personne

Fromages (raclette classique, raclette fumée, raclette aux poivres),  
charcuteries fines, pommes de terre grenailles et sa salade hivernale aux fruits secs.

**La fondue des " Lords " au camembert** ..... 12,20 €/personne

Pommes de terre grenailles, charcuteries Italiennes  
et sa salade hivernale aux fruits secs.

**La fondue de reblochon cuit dans son pain de campagne** ..... 13,70 €/personne

Pommes de terre grenailles, charcuteries Italiennes  
et sa salade hivernale aux fruits secs.

**Le Mont d'or aux champignons des bois** ..... 15,70 €/personne

Pommes de terre grenailles, charcuteries Italiennes  
et sa salade hivernale aux fruits secs.

**Le buffet de charcuteries Italiennes, fromages affinés par nos soins** ..... 9,70 €/personne

et sa salade hivernale aux fruits secs.

## LES FROMAGES

**Le plateau de fromages affinés par nos soins**

- En après-repas ..... 4,50 €/personne
- En repas ..... 8,00 €/personne



### Horaires durant les fêtes de fin d'année du 21 au 31 décembre.

Le restaurant sera fermé durant cette période sauf  
les mardis 21 et 28/12.

Horaires d'ouverture du magasin :  
Du lundi au samedi de 9h00 à 17h00 .  
Sauf le 25/12 de 10h00 à 12h00.  
Fermé le dimanche.

### Horaires durant l'année :

Du mardi au vendredi de 9h00 à 15h00,  
Le vendredi soir à partir de 18h30  
Le samedi de 10h00 à 15h00.

### Informations utiles :

Clôture des commandes de Noël  
le 20 décembre à 15h00.  
Clôture des commandes de Nouvel-An  
le 27 décembre à 15h00.  
Les commandes seront prises uniquement sur place  
ou par téléphone.

Aucune modification n'est possible dans les menus.



Carte traiteur • Fêtes de fin d'année 2021

# Les menus

## MENU Olive

### ENTRÉE

Foie gras frais «Maison»,  
confiture d'oignons au cidre  
et sa gelée au jus de raisin, brioche.

### PLAT

Suprême de poulet jaune  
à la Normande,  
déclinaison de petits légumes,  
écrasée de pommes de terre vitelotte.

### FROMAGE

Assiette de 4 fromages, fruits secs  
et sa baguette à l'ancienne.

**31,50€**  
/personne

## MENU Basilic

### ENTRÉE

Saint-Jacques rôties,  
risotto aux champignons,  
crème de butternut au  
beurre noisette.

### PLAT

Filet de cerf  
Sauce aux morilles et romarin,  
tatin de chicons, pomme rôtie  
aux airelles, gratin dauphinois.

### FROMAGE

Assiette de 4 fromages, fruits secs  
et sa baguette à l'ancienne.

**39,50€**  
/personne

## L'APERITIF

**Forfait 5 amuse-bouches** ..... 9,00 €

- Hamburger de saumon fumé et crème de raifort.
- Macaron de foie gras et confiture de figues.
- Escargot à l'ail en croquette.
- Panna cotta de tomates séchées et crumble de chorizo.
- Pétoncles marinées, mousse de petits pois et Chips de lard.

**Planche tapas à partager** à partir de 2 personnes ..... 4,00 €/personne

## LES ENTRÉES

**Les huîtres creuses (6 pièces)** ..... 9,00 €

**Les huîtres gratinées** ..... 11,40 €  
aux petits légumes & sauce Champagne

**Le 1/2 homard en Belle-Vue** ..... 21,10 €  
Tagliatelles de légumes, mayonnaise à la Truffe

**Le 1/2 homard rôti** ..... 21,10 €  
et sa crème bisquée, poêlée forestière

**Foie gras frais «Maison»** ..... 13,20 €  
Confiture d'oignons au cidre et sa gelée au jus de raisin, brioche

**Foie gras poêlé** ..... 15,90 €  
Ananas rôti au caramel, jus déglacé au vinaigre balsamique

**Saint-Jacques rôties** ..... 15,70 €  
Risotto aux champignons, crème de butternut au beurre noisette

**Cassolette briochée de scampis** ..... 12,10 €  
aux courgettes confites et sa sauce au curry rouge

**Saumon fumé** et ses garnitures ..... 11,80 €

## LES POTAGES

**Bisque de homard** ..... 15,50 €/L

**Velouté de butternut, crème au chèvre** ..... 7,50 €/L

## LES PLATS

**Suprême de faisan** ..... 18,90 €  
Sauce Champagne, tatin de chicons, pomme rôtie aux airelles, gratin dauphinois

**Filet de boeuf Rossini** ..... 19,90 €  
Jus déglacé au cognac, déclinaison de légumes croquants, gratin dauphinois

**Suprême de poulet jaune à la Normande** ..... 15,90 €  
Déclinaison de petits légumes, écrasée de pommes de terre vitelotte

**Homard rôti** ..... 36,60 €  
aux épices et à l'huile d'olive, poêlée gourmande aux fèves des marais,  
fettuccinis à la Tartufata

**Civet de biche au vin rouge façon grand-mère** ..... 17,20 €  
Pomme rôtie aux airelles, déclinaison de petits légumes, écrasée de pommes de terre vitelotte

**Filet de Turbot** ..... 19,90 €  
et sa sauce vin blanc à la Truffe, tagliatelles de légumes, écrasée de pommes de terre vitelotte

**Filet de canette** ..... 17,20 €  
Jus déglacé au vinaigre de framboise, pomme rôtie aux airelles,  
tatin de chicons, gratin dauphinois

**Filet de cerf** ..... 21,40 €  
Sauce aux morilles et romarin, tatin de chicons, pomme rôtie aux airelles, gratin dauphinois.

## LE FOIE GRAS «MAISON»

**Foie gras à la découpe** ..... 110,00 €/Kg