

# Traiteurs de Noël 2025 et de Nouvel An 2026

**La briquette de saumon fumé au restaurant, petite salade de saison, toasts et rémoulade  
Le foie gras “ Cent pour Cent” fait maison  
Le pâté de gibier, confiture de figues  
Le cannelloni de poissons, crabe et crevettes grise et ricotta, sauce crustacés**

**La pièce de bœuf, trio de champignons au jus de truffe ou aux cinq poivres  
Le grenadin de veau à l'échalote ou trio de champignons au jus de truffe  
Le dos de poisson cuit au fumet, sauce Duglère**

**!! Les plats s'accompagnent de deux légumes chauds de saison  
de pomme de terre travaillée ou purée  
Possibilité d'avoir une salade de saison à la place des légumes chauds**

**La tartelette de Maroilles, petit sirop de fruits  
La crème légèrement brûlée aux vraies gousses de vanille**

**Menu 1 entrée 50,00 euros  
Menu 2 entrées 63,00 euros**

**!! N'utilisant que des produits frais, certains pourraient venir à manquer  
Nous vous conseillons de choisir vos préférences et nous les communiquer  
lors de votre réservation.**

**!!!! Allergique à un aliment. Prévenez-nous**

**!!!!!! Réservations indispensables**

**Noël date limite de réservation 19.12.2025  
Nouvel An date limite de réservation 26.12.2025**