

**Au rendez-vous d'chasse**  
**Restaurant - Traiteur d 438 la Londe**  
**Tel 02.35.18.03.39**

**Nos plats à emporter**  
**Noël et réveillon**

**Toute l'équipe du rendez-vous d'chasse**  
**Vous souhaite de bonnes fêtes**

### Nos entrées froides



Burrata à effeuillé saumon et pétales de jambon fumé **9 €00**

Terrine d'araignée de mer et de homard **7€90**

Terrine de pigeon aux griottes **7€50**

Ananas cocktail farci à la crevette royale **8€50**

Terrine de ris de veau à la compotée d'oignons **7€ 80**

Assiette marbré de foie gras au chutney de figues **13€0**

1 / 2 langoustes en belle vue **18€90**



Panna cotta de saumon aux pétales de st jacques  
 Et mirepoix de kïwi **9€20**

Vente de foie gras au kilo **85€00**

Mises en bouche cinq sortes **6€00**

< crevette cage, brochette yakitori, quiche fromagère

Mini croissant

**Votre Nom / TEL / Heure réception**

N°

### Nos entrées chaudes

Brochette de st jacques aux chorizos **9€20**

St pierre aux éclats de st jacques **10€00**

mousseline de saumon à la crème écrevisse **7€50**

Corolle de limande au beurre d'ails des ours **7€00**

Filet de sandre à la crème d'orties **8€60**

Cassolette st jacques potiron **7€90**

Filet de bar aux coquillages frais **8€95**



Raviole de langoustine aux éclats st jacques **9€50**

Boudin blanc à la cauchoise **5€80**

Boudin blanc de st jacques au coulis d'écrevisse **6€20**

Notre site

**Aurendezvousdechasse.metro. rest**

**Tel 02. 35. 18. 03. 39**

### Nos viandes chaudes

Fondant de veau à la crème de girolles **9€80**  
 Selle d'agneau aux tomates confites **10€20**



Cuisse de canard farcie aux cèpes **8€00**

Suprême de chapon pomme, aïrelles **8€00**  
 Filet mignon de porc aux châtaignes **6€50**

filet de bœuf aux ravioles de cèpes **11€80**  
 Tournedos Magret de canard aux pommes **11€50**

Filet de bœuf aux noix st jacques **12€80**  
 Fondant de bœuf sauce girolles **11€70**

Mijoté de ris de veau Rossini à l'orange **12€80**  
 Pavé de kangourou sauce trompettes **10€80**

Pavé cerf à la saucisse de châtaigne **11€20**  
 Roti de poularde aux marrons < 8 personnes > **46€00**



Garniture trois légumes **6€00**

flan de d'asperge et parmesan  
 , tomate provençale,  
 gratin d'auvergnais

**Délais des commandes huit jours avant la date prévue**