



Menu Traiteur de Noël 35€
25€ pour les Enfants jusqu'à 12ans

Entrées

Le Foie Gras en gelé Marbré,
Compotée d'Oignons Fumés et sa Brioche

Ou

Le Mi-Cuit de Thon aux épices,
Mayonnaise aux Agrumes

Plats

Le Filet de Canette farci Forestière, Jus Corsé aux Marrons
Gaufre de Pommes de Terre, Légumes

Ou

Le Dôme de Saumon et Saint Jacques en croûte d'Aneth
Beurre Blanc Citronné
Gaufre de Pommes de Terre, Légumes

Dessert

Le Dessert de Noël

Fin des Réservations le 21/12



Menu Traiteur de Nouvel An 35€
25€ pour les Enfants jusqu'à 12ans

Entrées

Les Saint-Jacques gratinées
Sur Fondue de Poireaux

Ou

Le Foie Gras
Comme un Ourson au Chocolat,

Plats

Le Carré de Porcelet farci au Foie Gras et à la Truffe, Jus Monté
Gaufre de Pommes de Terre, Légumes

Ou

Le Filet de Saint Pierre, Beurre Blanc aux Coques,
Gaufre de Pommes de Terre, Légumes

Dessert

Le Dessert de l'An Neuf

Fin des Réservations le 28/12

Nous proposons également :

- Saumon Fumé Maison à 6€ la portion d'environ 80gr
- Foie Gras Maison à 8€ la Tranche d'environ 55gr (Confiture d'oignons et Brioche)
- En supplément : Entrée 10€, Plat 18€, Dessert 7€

Un acompte de 50% sera demandé à la réservation

Les commandes seront à retirer le 24 (entre 10h et 14h30), le 25 (entre 10h et 11h30), le 31 (entre 10h et 16h30) et le 1^{er} (entre 10h et 11h30) au restaurant. **Pensez à apporter votre sac de transport.**

Réservation au 03 20 39 92 03, par mail à restaurantlequipagehalluin@outlook.fr ou directement sur place

