

LE SABLE D'OR - TRAITEUR



Feuille de commande de plats et produits pour les fêtes
Réservation au 06 42 06 02 53 ou par mail Emmanuel.froidure@hotmail.fr



PLATS

- Caille farcie** avec foie gras ou raisins, sauce brune, légumes assortis **13,90 €**
Magret de canard farci sauce airelles, légumes assortis **14,20 €**
Souris d'agneau et son jus au romarin, légumes assortis **15,80 €**
Filet de sole farcie sauce homardine, légumes assortis **12,20 €**
Cassolette de la mer (crevettes, moules, St Jacques et saumon), légumes assortis **13,80 €**
Jalousie de saumon fondue de poireaux sauce crustacés **11,80 €**
Suprême de pintade farcie, sauce girolles, légumes assortis **13,00 €**
Bûche traditionnelle crème au beurre chocolat, café ou vanille **3,80 € la part**



PRODUITS

FOIE GRAS	120g (2pers) – 14,40 € (soit 120€ le kilo)	250g – 27,50 € (soit 110€ le kilo)	500g – 50,00 € (soit 100€ le kilo)
Monbazillac			
Figues			
Pain d'épices			

Magret de canard fourré au foie gras	Entier (450g) – 22,50 € (soit 50€ le kilo)	
Magret de canard fumé au bois de hêtre tranché	250g – 11,25 € (soit 45€ le kilo)	

Filet mignon de porc fumé au bois de hêtre	250 g – 7,50 € (soit 30€ le kilo)	400 g – 12,00 € (soit 30€ le kilo)

SAUMON	250 g Tranché – 15,00€ (soit 60€ le kilo)	500 g Tranché – 30,00 € (soit 60€ le kilo)
Gravlax à L'aneth (Saumon mariné)		
Saumon fumé		

Boudin blanc au jus de truffes	4 x 100 g – 8,80 € (soit 22€ le kilo)	
Boudin brioché (sauce Porto)	4.80 pièce	