



04 77 94 00 08

FÊTES DE FIN D'ANNÉE 2025

PLATS A EMPORTER

LA PART

Commande minimum 2 pers/plat

Entrées :

- | | |
|---|---------|
| -Terrine de canard farcie au foie gras, salade et filet mignon de porc séché | 7.80 € |
| - Tranches de foie gras servie avec une salade et magret de canard fumé, confit d'oignons et sa brioche | 11.00 € |
| -Terrine de truite aux légumes, macédoine et brochette de crevettes, mayonnaise aux herbes | 8.00 € |
| - Bouché de ris de veau et pleurotes (a faire chauffer) | 8.50 € |
| -Rouleau de foie gras de canard maison (IGP sud ouest France) 500g (pour environ 16 tranches) | 57.00 € |

Poissons :

- | | |
|--|--------|
| - Dos de cabillaud au crémant | 7.60 € |
| - Pavé de saumon à la crème d'oseille | 8.00 € |
| - Filet de flétan à la fondue de poireaux (poisson fragile à éviter en contener) | 9.00 € |

Viande :

- | | |
|---|--------|
| - Civet de cerf sauce grand veneur | 7.60 € |
| - Rôti de chapon à la normande | 8.20 € |
| - Tournedos de canard au cidre (ne passe pas en conteneur, a faire chauffer soi-même) | 9.00 € |
| - Paleron de veau au vermouth | 8.30 € |
| - Sauté de canard aux morilles (queue et morceaux) | 7.90 € |

Légumes :

-Moelleux de panais et carottes : 2 pièces	2.60 €
-Gratin dauphinois	2.90 €
-Gratiné de cardons	3.00 €
-Poêlé de légumes de saison (ne passe pas en conteneur, a faire chauffer soi-même)	3.20 €

Fromages :

-Fromage blanc fermier : (gaec des gouttes st héand)	
Lot de 4	2.60 €
Lot de 6	3.50 €
Lot de 12	5.80 €
- Fromage sec (4 morceaux/pers)	3.00 €

**PAS DE COMMANDES PAR MAIL
UNIQUEMENT PAR TÉLÉPHONE MERCI**

Les commandes devront se faire au plus tard dix jours avant et un minimum de 2 personnes par plat.

Toute l'équipe de la Rose des Sables se joint à nous pour vous souhaiter de joyeuses fêtes de fin d'année.

**Salutations gourmandes
Mme et Mr Moulin**