



Cyril Harrois

— TRAITEUR —
ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS

Menu de Noël 2021

Petits fours assortiment de cinq pièces 6 €

*Amuse-bouche : Tartare de Saint Jacques
Poivre Timut 6 €*

*Foie-gras de canard
Marmelade d'orange et pain d'épices 9 €*

*Dos de sandre et petits légumes
Bisque légère 12 €*

*Suprême de chapon farci au boudin de Rethiel
Ecrasée de pommes de terre aux truffes de Champagne, jus de volaille réduit 14 €*

*Croustillant de Chaource
Mâche et vinaigrette à l'huile de noix 5 €*

*Bûche de Noël « Lait d'Amande et Abricot »
Pain de gènes aux amandes, coulis d'abricot, crème légère à l'amande amère 5 €*

Préparez vos fêtes de fin d'année !

Les tarifs sont par personne, TTC, TVA 5,50 %.

Le menu de Noël est sur réservation, à partir de 2 convives, peut être commandé en partie ou en totalité. Il est à emporter, froid le Vendredi 24 Décembre 2021.

