



Menu de Noël 2024

Petits fours assortiment de cinq pièces 7 €



Amuse-bouche

Tartare de St Jacques, zeste citron vert 6 €

*Foie-gras à la lie de vin
Gelée au Bouzy Rouge 12 €*

*Turbot et Langoustine en dariole
Julienne de carotte-céleri, fumet de carapace 14 €*

*Suprême de Chapon truffé sous la peau,
Choux de Bruxelles et Gratin dauphinois, Sauce Champagne 16 €*

*Plateau de fromages affinés
Chaource, Tête de Moine, Val D'Armanche, Crottin de Chavignol
Mesclun de salades 5 €*

*Bûche de Noël «Exotique»
Biscuit coco, crémeux mangue-passion, mousse lait de coco 6 €*



Cyril Harrois

— TRAITEUR —
ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS

Préparez vos fêtes de fin d'année !



Les tarifs sont par personne, TTC, TVA 10 %.

*Menu sur réservation,
à partir de 4 personnes.*

Les menus sont à emporter froids,

Les 24 et 25 Décembre 2024.

*Le menu de Noël peut être commandé en partie
ou en totalité.*