



Menu de Noël 2020



Petits fours assortiment de cinq pièces 5 €

*Amuse-bouche : Rillettes de tourteau
Gelée de piquillos et chips de pain au fenouil 6 €*

Foie-gras de canard Confit de rhubarbe et hibiscus 9 €

*Queue de lotte rôtie au lard
Tombée de chou vert, sauce homardine 12 €*

*Suprême de chapon grillé sauce aux cèpes
Purée de potimarron 14 €*

Brie de Meaux AOC farci aux noix Mâche et moutarde à l'ancienne 4 €

*Bûche de Noël « Murmure »
Pain de gènes au citron, mousse mascarpone vanille, compotée de mûre 5 €*



Cyril Harrois

— TRAITEUR —
ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS

Préparez vos fêtes de fin d'année !



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

Buffets et menu sur réservation, à partir de 2 personnes.

Les menus sont à emporter froids.

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