

SPECIAL REVEILLON A EMPORTER

(24, 25, 31 décembre et 1er janvier)

MENU 22€

*Mises en bouche*

*Terrine de foie gras maison à la fleur de sel, chutney figue*

*ou*

*Assiette de truite fumée, écrevisses et crème d'agrumes*

*Magret de canard*

*ou*

*Filet de canette*

*ou*

*Suprême de pintadeau*

*Sauce au choix: saveur forestière, sauce au vin d'Anjou, au miel épicé*

*Croustillant chocolat praliné*

*ou*

*Soufflé glacé au cointreau sur lie de crème anglaise*

Carte traiteur

Plats à emporter :

-Sauté de canard	9,00€
-Émincé de joue de bœuf	10,00€
-Joue de porc confite	9,00€
-Filet mignon de porc	10,00€
-Filet de canette	12,00€
-Magret de canard	12,00€

-Suprême de pintadeaux	14,00€
-Cassolette de moules	9,00€
-Poisson selon arrivage	

### Sauces au choix :

-au doux parfum de gingembre	
-à l'Anjou rouge	
-à la crème de champignons	
-saveur forestière	
-sauce au vin d'Anjou	
-au miel épicé	
-à la crème de morilles (+1,50€/ pers.)	
-sauce au pain d'épices	
-au coulis de tomates et poivrons rouges	
-saveur ail-romarin	

### Entrées

-Terrine de foie gras maison (ex : portion de 60g/pers. à 5,50€)	
-Saumon mariné à l'aneth maison	4,00€
-Terrine de poisson, caviar de poivrons rouges, basilic et crème citronnée	4,00€

### Desserts

-Panna cotta au caramel au beurre salé ou coulis de fruits rouges	2,00€
-Moelleux ananas	2,00€
-Mousse au chocolat	2,00€
-Moelleux chocolat	2,00€
-Ile flottante	2,00€
-Tiramisu	2,50€
-Tarte fine aux pommes	2,50€

-Délice fruits rouges

2,50€

-Croustillant chocolat

2,50€

## Buffet froid

### Entrées

- Salade de choux, compté et jambon
- Piémontaise de la mer
- Piémontaise traditionnelle
- Taboulé à l'orientale
- Tomates et mozzarella parfumée à la tapenade d'olives et poivrons
- Champignons à la grecque
- Riz niçois au thon, anchois et olives noires
- Emincé de concombre à la crème, menthe et saumon fumé
- Torti au saumon fumé, crevettes et sauce cocktail
- Melon et crudités

### Poissons

- Terrine de poisson
- Saumon mariné à l'aneth

### Charcuterie

- Pavé au poivre
- Chorizo
- Jambon de pays
- Andouille

### Viande

- Rôti de bœuf
- Rôti de dindonneau
- Rôti de veau
- Filet mignon de porc

### Fromage (Sup+1€/pers.)

Assortiment de fromages (Chèvre, brie, fourme d'Ambert, St Nectaire....)

### Desserts

- Panna cotta au caramel au beurre salé
- Tartelette citron meringué
- Croustillant chocolat
- Moelleux chocolat

- Tiramisu
- Tarte fine aux pommes
- Délice fruits rouges
- Moelleux ananas

Buffet à partir de 10,50€/ pers. 3 entrées au choix, chacuteries,  
viandes et 2 desserts au choix