



Carte Traiteur Noël 2025

Place aux produits du coin, au circuit-court, alliant gourmandise & gastronomie

Nos Entrées

Le Foie Gras maison (80 gr/part)

Belle tranche de mi-cuit de foie gras, servit avec sa marmelade aux pommes de nos vergers
11.90 €/pers

Grauelax de truite de la maison Beuque

Subtilement mariné & son condiment de betteraves Bio fumé dans notre fourneau
9.50 €/pers

Brioche gourmande

Fricassée d'escargots Bio du moulin de Burignat & chanterelles en persillade, servit dans une tendre brioche feuilletée
10.50 €/pers

Nos Plats

Ballotine de volaille fermière de la ferme de Layau (Véria)

Farce moelleuse au vieux Comté de Saint Julien, sauce aux morilles extras
16.50 €/pers

Paué de truite de la maison Beuque

Cuit à la nacre, coulis d'écrevisses & soupçon de Vin Jaune
18 €/pers

Accompagnement pour les 2 plats : Gratin de pommes de terre Bio & éventail de légumes Bio de Valentin

La touche pâtissière

Coulant au chocolat

Le fameux !

Ou

Pistache & chocolat blanc

Au cœur fondant

4 euros/pièce

A servir tiède, en accompagnement de votre bûche, pâtisserie de Noël...

Commande jusqu'au 19 décembre