



Carte Traiteur

Nos Entrées

la Part

<i>Assortiment de crudités, glace aux fleurs</i>	7.00€
<i>Assortiment de charcuterie de pays</i>	8.00€
<i>Salade de chèvre chaude</i>	8.50€
<i>Escargots maison (la douzaine)</i>	8.50€
<i>Cuisses de grenouilles persillées</i>	8.50€
<i>Foie gras Mi- cuit au Monbazillac Confiture d'échalotes</i>	.
<i>(Sur commande mini 6 personnes)</i>	9.50€
<i>Mousse de Saumon (sauce Framboise)</i>	8.50€
<i>Potage de légumes du chef</i>	5.00€

Nos Poissons

<i>Soufflé de queues d'écrevisses (prêt à cuire)</i>	9.00€
--	--------------

Nos Viandes Garnies

<i>Gratin Dauphinois</i>	6.00€
<i>Magret de canard (sauce poivre vert)</i>	14.00€
<i>Caille farcie forestière</i>	13,00€
<i>Cuisse de Canette à l'orange (sauce bigarade)</i>	12,00€
<i>Cuisse de Pintadeau rôti dans son jus</i>	12,00€

Nos desserts

<i>Délice chocolat châtaigne (à réserver en début de repas)</i>	7.00€
<i>Omelette norvégienne (mini deux parts 2 x 7,00€)</i>	14.00€
<i>Tarte Tatin (mini six parts, caution plat 10 €)</i>	5.00€
<i>Moelleux au chocolat</i>	6.00€