



*Nos propositions pour les fêtes
de Noël et du jour de l'an
Bonnes fêtes de fin d'année*

L'Ange Gourmand

Notre Carte Traiteur

Nos Entrées

la Part

<i>Cake à la châtaigne et son nid de salade</i>	7.00€
<i>Assortiment de charcuterie de pays</i>	8.00€
<i>Salade de chèvre chaud</i>	8.50€
<i>Escargots maison (la douzaine) (à cuire)</i>	8.50€
<i>Cuisses de grenouilles persillées (à remettre en température)</i>	8.50€
<i>Foie gras Mi-cuit au Monbazillac Confiture d'échalotes</i>	
<i>(Sur commande mini 6 personnes)</i>	10.00€
<i>Mousse de Saumon (sauce Framboise) (à remettre en température)</i>	8.50€
<i>Potage de légumes du chef</i>	5.00€

Nos Poissons

<i>Soufflé de queues d'écrevisses (prêt à cuire)</i>	9.50€
--	--------------

Nos Viandes Garnies

<i>Pomme de terre gratinées façon Gratin Dauphinois</i>	5.00€
<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 et crème anglaise</i>	7.00€
<i>Tarte Tatin et crème anglaise (mini six parts, caution plat 10 €)</i>	5.00€
<i>Suisse Maison</i>	6.00€