

# Carte traiteur

Carte traiteur du 24 au 31 décembre, sur commande

## Pour commencer

Foie gras nature	-----	-----
300gr, 4 personnes	-----	30,0€
100gr	-----	10,0€
Foie gras truffé	-----	-----
300gr, 4 personnes	-----	45,0€
100gr	-----	15,0€
Magret entier fumé	-----	-----
300gr	-----	27,0€
100gr	-----	9,0€
Saumon fumé écosse	-----	-----
300gr, 4 personnes	-----	24,0€
100gr	-----	8,0€

## Nos plats

Cassoulet, cuisse de confit de canard et saucisse de Toulouse	-----	-----
(4 personnes)	-----	49,0€
Cuisses de chapons farcie, boudin blanc, pistache	-----	-----
(500gr, 2 personnes)	-----	24,0€
Gratin dauphinois	-----	-----
(la part)	-----	4,0€

## Nos fromages

Brie de Coulommiers truffé	-----	-----
(200gr)	-----	24,0€
1/2 Coulommiers truffé	-----	-----
(450gr)	-----	45,0€

## Nos bûches

Bûche exotique, passion, insert mangue	-----	-----
(4/5 personnes)	-----	24,0€
Bûche chocolat, croustillant praliné, insert poire	-----	-----
(4/5 personnes)	-----	24,0€