



NOTRE SÉLECTION TRAITEUR

pour vos repas de fête



Apéritifs

- | | |
|---|-------------|
| <input type="checkbox"/> Assortiment de 3 charcuteries de notre élevage (100g) | 15€ |
| <input type="checkbox"/> Assortiment de 3 poissons fumés (100g) | 12€ |
| <input type="checkbox"/> Gougère au gouda de Touraine et truffe | 3.5€/ pièce |
| <input type="checkbox"/> Tarama d'œufs de brochet de Loire et blinis (100g) | 12€ |
| <input type="checkbox"/> Crock'truffe à la tomme de Beauce (40g) | 3.5€/ pièce |
| <input type="checkbox"/> Cake salé saumon et aneth (20g) | 2€/ pièce |
| <input type="checkbox"/> Cake salé jambon de porc gascon et cœur de Dômêe (20g) | 2€/ pièce |

Entrées

- | | |
|---|-----|
| <input type="checkbox"/> Pâté en croûte (200g - 2 personnes) | 22€ |
| <input type="checkbox"/> Pain de poisson (200g - 2 personnes) | 15€ |
| <input type="checkbox"/> Foie gras (200g) | 35€ |
| <input type="checkbox"/> Pithiviers de ris de veau, champignons et truffe (2 personnes) | 17€ |

Plats

- | | |
|--|----------------|
| <input type="checkbox"/> Sauté de veau aux champignons (100g) | 7.5€/ personne |
| <input type="checkbox"/> Fricassée de volaille à la truffe (100g) | 6€/ personne |
| <input type="checkbox"/> Dos de chevreuil rôti (100g) | 11€/ personne |
| <input type="checkbox"/> Coquille Saint-Jacques gratinée, coquillage et chapelure d'herbes | 10€/ pièce |
| <input type="checkbox"/> Tourte aux 3 gibiers (4 personnes) | 28€ |
| <input type="checkbox"/> Filet de sandre poché | 8€/ personne |

Garnitures

- | | |
|--|--------------------|
| <input type="checkbox"/> Gnocchis de pomme de terre et patate douce (100g) | 4€ |
| <input type="checkbox"/> Pommes dauphines (2 personnes) | 6€ |
| <input type="checkbox"/> Tagliatelles fraîches (100g) | 3.5€ |
| <input type="checkbox"/> Chou farci végétal | 8€ pièce/ personne |
| <input type="checkbox"/> Assortiment de légumes de saison (100g) | 2€ |

Sauces

<input type="checkbox"/> Sauce poulette (100g)	2€
<input type="checkbox"/> Sauce grand veneur (100g)	3€
<input type="checkbox"/> Beurre Blanc (100g)	2.5€

Fromages

<input type="checkbox"/> Brie à l'ail des ours (100g)	3.5€
<input type="checkbox"/> Camembert de jersiaise à la truffe (4 personnes)	18€
<input type="checkbox"/> Chèvre frais aux herbes (4 personnes)	12€

Les incontournables du Chef

<input type="checkbox"/> Truffe noire "Fleur de Loire"	1.3€/ gramme
• Bœuf Wagyu de l'élevage du Chef Christophe Hay	
<input type="checkbox"/> Faux filet (100g)	17.5€
<input type="checkbox"/> Entrecôte(100g)	23€
<input type="checkbox"/> Bavette, hampe ou onglet (100g)	3.5€
• Caviar sélection de Sologne	
<input type="checkbox"/> 30g	45€
<input type="checkbox"/> 50g	75€
<input type="checkbox"/> 100g	150€
<input type="checkbox"/> 250g	375€

COMMANDEZ AVANT LE 18 DÉCEMBRE EN BOUTIQUE

retirez vos commandes au kiosque les 23 (de 10h à 19h) & 24 décembre (de 10h à 17h) pour vos **repas de Noël** et les 30 & 31 décembre (de 10h à 19h) pour vos repas de la **nouvelle année**.

Aucun retrait le 1er janvier.