



NOTRE SÉLECTION TRAITEUR

pour vos repas de fête



Apéritifs

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

Entrées

- Pâté en croûte (200g - 2 personnes) 22€
- Pain de poisson (200g - 2 personnes) 15€
- Foie gras (200g) 35€
- Pithiviers de ris de veau, champignons et truffe (2 personnes) 17€

Plats

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

Garnitures

- Gnocchis de pomme de terre et patate douce (100g) 4€
- Pommes dauphines (2 personnes) 6€
- Tagliatelles fraîches (100g) 3.5€
- Chou farci végétal 8€ pièce/ personne
- 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.