

**Menu de Fêtes Noël et Jour de l'An:**

Mise en Bouche : Croustillant d'Ecrevisses

-----

Entrée 1 : Foie Gras de Canard Maison, Tuile de Pain au Citron  
et sa Gelée de Fraise

ou

Entrée 2 : Timbale de Grenouilles et Crème d'Ail

-----

Trou Pétillant (Sorbet Bergamote)

-----

Tournedos de Chapon farci aux Truffes et son Petit Jus corsé, Gaufre de Pomme de  
Terre aux Cèpes et Garnitures Maraîchères

-----

Trilogie de Boules de Fromage Frais (Abricot, Ciboulette et Noisettes)

-----

Paris Brest Revisité

Menu de Fête: 48 € avec 1 entrée ou 62 € avec 2 entrées  
Servi au Restaurant les Mardi 25 décembre 2018 et 01 Janvier 2019 Midi

**Menu de Réveillon:**

Mise en Bouche : Croustillant d'Ecrevisses et sa Flûte Pétillante

-----

Foie Gras de Canard Maison, Tuile de Pain au Citron  
et sa Gelée de Fraise

-----

Timbale de Grenouilles et Crème d'Ail

-----

Trou Pétillant (Sorbet Bergamote)

-----

Tournedos de Chapon farci aux Truffes et son Petit Jus corsé, Gaufre de Pomme de  
Terre aux Cèpes et Garnitures Maraîchères

-----

Trilogie de Boules de Fromage Frais (Abricot, Ciboulette et Noisette)

-----

Paris Brest Revisité

**Menu de Réveillon: 69 € par personne avec apéritif inclus**

**Menu Traiteur à emporter:**

**Foie Gras de Canard Maison, Tuile de Pain au Citron et sa Gelée de Fraise  
ou**

**Timbale de Grenouilles et Crème d'Ail**

----

**Tournedos de Chapon farci aux Truffes  
+ Garnitures offertes**

----

**Paris Brest Revisité**

**Menu Traiteur à emporter avec 1 entrée: 31 €**

**Menu Traiteur à emporter avec 2 entrées: 38 €**

**Carte Traiteur complète sur demande: [soniamayance@yahoo.fr](mailto:soniamayance@yahoo.fr)**