MENU TRAITEUR DÉCEMBRE

3 SERVICES (BÛCHE)

fromage en remplacement du dessert (supplément de 5€)

59€

4 SERVICES (FROMAGES ET BÛCHE)

69€

Mises en bouche

Velouté de champignons, crème ciboulette
et
Rillettes de maquereau et tuile de pain croustillante

Entrées

Saint-Jacques gratinées, céleri-rave/noisettes
ou
Foie gras poêlé, chutney oignon et mangue, pommes rôties
ou
Ravioles de poireaux, ricotta et saumon.
Bisque de langoustines crémée garnie de saumon fumé

Plats

Dinde farcie aux herbes, sauce chasseur et pommes duchesse
ou
Poisson du moment en papillote sauce brabançonne, chicons rôtis et noix. Écrasé de pommes de terre
ou
Magret de canard rôti et croquette d'effiloché, sauce poivre vert, carottes miel et thym et pommes de terre fondantes

Desserts

Bûche « L'instant C » chocolat au lait et caramel beurre salé
ou/et
Assortiment de fromages (7 variétés) :
chutney ananas, fruits secs et pain aux graines

l'instant C
RESTAURANT

MENU DES PETITS GOURMANDS

15€

Entrée

Mini croque-monsieur gratinés

Plat

Aiguillettes de poulet panées, carottes rôties, pommes duchesse.

Sauce aux choix:
-Champignons
-Mayonnaise maison
-Fromagère

Dessert

Mousse au chocolat

l'instant C
RESTAURANT