

SELECTION DE PRODUITS À EMPORTER
POUR TOUTES VOS OCCASIONS
A RÉSERVER POUR LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE



- ❖ Terrine de Foie Gras de Canard mi-cuit 130,00 €/kg
- ❖ Filet de Saumon Fumé (entier ou tranché) 90,00 €/kg
- ❖ Filet de Gravlax de Saumon à L'Aneth et Baies roses (entier ou tranché) 90,00 €/kg
- ❖ Filet de Bar Fumé, à La Truffe (entier ou tranché) 85,00 €/kg



- ❖ Poularde désossée farcie au Foie Gras de Canard Sauce Suprême, cuisson sous vide en basse température 50,00 €/kg
- ❖ Epaule d'Agneau au Thym et Baies de Genièvre cuisson sous vide en basse température 43,00 €/kg
- ❖ Epaule de Chevreau au Thym et Baies de Genièvre cuisson sous vide en basse température 43,00 €/kg
- ❖ Pigeonneau désossé farci aux cèpes, truffes et foie gras cuisson sous vide en basse température 45,00 €/pièce
- ❖ Chapon des Landes désossé farci aux Cèpes et Foie Gras 65,00 €/kg



Faites vos Réservations jusqu'au 19 décembre 2022 à retirer Les :

- Pour le réveillon de Noël : Le vendredi 23 décembre 2022
- Pour le réveillon du Nouvel An : Le vendredi 30 décembre 2022