

REPAS DE FETES MAISON

La carte traiteur de l'Echappée

ENTREES

- FOIE GRAS

Terrine de Foie Gras de Canard (FR) 60g environ par personne

PRIX
PORTION

QTE

PRIX
TOTAL

9.50€

.....

.....

- SAUMON FUME MAISON

Filet de Saumon Fumé au Bois de Hêtre 90g environ par personne

9.00€

.....

.....

- FEUILLETE VEGETARIEN au curry de légumes

5.00€

.....

.....

- RISSOLES D'ESCARGOTS AU BLEU DE BONNEVAL ET CHAMPIGNONS

7.00€

.....

.....

PLATS

- SOURIS DE CERF sauce chanterelles Marron

14.00€

.....

.....

- SUPREME DE CANETTE, crème de cassis et airelles

15.00€

.....

.....

- GRATIN DE LA MER A LA BISQUE D'ECREVISSES

14.00€

.....

.....

ACCOMPAGNEMENTS ENVIRON 250G/PERS

- GRATIN DE POMMES DE TERRE* A LA TRUFFE

8.00€

.....

.....

- GRATIN DE RAVIOLES AUX EPINARDS ET FROMAGE

6.00€

.....

.....

- CRUMBLE DE PATATE DOUCE BIO*

4.00€

.....

.....

**légumes BIO de Maurienne*

REPAS DE FETES MAISON

La carte traiteur de l'Echappée

FROMAGE	PRIX	QTE	PRIX TOTAL
• <u>BÛCHE DE CHEVRE DE MAURIENNE 300g</u> 3 parfums : échalote, ail et fines herbes, poivron	6.50€

NOM ET PRENOM :

MONTANT GLOBAL:

COMMANDE A PREPARER POUR LE

24 (entre 7 h et 12h)

31 (entre 7 h et 12h)