



**TRAITEUR - BULLETIN DE RÉSERVATION**

	Noël	Nouvel An
Faites votre commande jusqu'au	lundi 19 décembre	lundi 26 décembre
Venez chercher votre commande	le samedi 24 décembre à 15h ou le dimanche 25 décembre à 10h	le samedi 31 décembre à 15h ou le dimanche 1 <sup>er</sup> janvier 10h

Prix                      Nombre                      Total

**BOUCHÉES APÉRITIVES**

Trio de feuilletés accompagnés de boudins                      10 €                      x .....                      = ..... €

**ENTRÉES FROIDES**

Gravlax de saumon, légumes croquants et orange                      18 €                      x .....                      = ..... €

Pâté thudinien à l'eau de Villée et son confit d'oignons                      19 €                      x .....                      = ..... €

6 huîtres et ses 3 vinaigrettes                      20 €                      x .....                      = ..... €

**ENTRÉES CHAUDES**

Ravioles de saint jacques et de truffes sur leur lit de bisque d'écrevisses                      18 €                      x .....                      = ..... €

Saint jacques en coquilles gratinées (3)                      20 €                      x .....                      = ..... €

**PLATS**

Filet de sole écrevisse et riz pilaf                      22 €                      x .....                      = ..... €

Homard entier chaud grillé aux herbes                      36 €                      x .....                      = ..... €

Ballotine de poulet fermier farcie au foie gras et légumes chauds                      29 €                      x .....                      = ..... €

Filets de rougets, légumes chauds                      22 €                      x .....                      = ..... €

Duo de cailles sauce « Leblon » et ses légumes                      21 €                      x .....                      = ..... €

Filet de biche sauce grand veneur, pommes de terre Macaire et airelles                      30 €                      x .....                      = ..... €

*Tous nos plats sont accompagnés de purée ou de gratin ou de croquettes ou de pommes de terre.*

## CHOUCROUTE DE L'AN

Aux 5 viandes

Aux 3 poissons

Prix	Nombre	Total
30€	x .....	= ..... €
36€	x .....	= ..... €

## DESSERTS ET FROMAGES

Crêpe pomme Suzette

Tiramisu fraises framboises

Plateau de fromages régionaux (accompagné de pain)

7€	x .....	= ..... €
7€	x .....	= ..... €
8€	x .....	= ..... €

## VINS

Cava

Domaine d'Attilon - *Bouche du Rhône, allusion Sauvignon*

Vini Be Good - *Tourraine, Chenin de Loire*

Vignoble du Rêveur - *Alsace, Pierres Sauvages, Pinot d'Alsace*

Domaine du Séminaire - *Côte du Rhône*

Domaine du Séminaire - *Côte du Rhône Village, Valréas 1925*

Domaine d'Attilon - *Bouche du Rhône, Pinot noir Ambition*

<b>Bulles</b>	24€	x .....	= ..... €
<b>Vin blanc</b>	18€	x .....	= ..... €
<b>Vin blanc</b>	25€	x .....	= ..... €
<b>Vin blanc</b>	32€	x .....	= ..... €
<b>Vin rouge</b>	23€	x .....	= ..... €
<b>Vin rouge</b>	29,5€	x .....	= ..... €
<b>Vin rouge</b>	27€	x .....	= ..... €

**- 10 % par commande entrée, plat et dessert**

**Total = ..... €**

Nom ..... Prénom.....

Tél. ....

- COMMANDE POUR  LE 24 DÉCEMBRE À 15h  
 LE 25 DÉCEMBRE À 10h  
 LE 31 DÉCEMBRE À 15h  
 LE 1<sup>er</sup> JANVIER À 10h

