

Le Chef se tient à votre disposition pour
tout renseignement complémentaire

Les allergènes alimentaires

Tous nos produits sont susceptibles de contenir :



Gluten



Crustacés



Œufs



Poissons



Arachides



Soja



Lait et lactose



Fruits à coque



Céleri



Moutarde



Sésame



Sulfites



Lupin



Mollusques

NOS MENUS A EMPORTER

(Tarif par personne)

Choix unique pour l'ensemble de vos convives :

Entrée & plat à 28.50 €

(Non valable pour les fêtes de fin d'année)

Les entrées...

Foie de canard maison au naturel, gelée de pommes au vin doux, mini brioche

Aumônière de saumon fumé maison, chantilly aux œufs de saumon et petits légumes, sauce Vénus

Fricassée de noix de pétoncles et filet de sole, sauce aux champignons

Gratin de grenouilles aux champignons, sauce poulette à la ciboulette

Dos de cabillaud rôti aux petits légumes, sauce Nantua

Pavé de sandre rôti au vin de Moselle, fondue de poireaux au lard

Garniture : timbale de riz aux petits légumes

Les viandes...

Tournedos de filet de bœuf rôti au poivre vert

Feuilleté de caille désossé léger au jus

Suprême de volaille label Rouge rôti, sauce crémeuse aux morilles

Noisette de filet mignon de veau, jus corsé au porto

Emincé de hampe de bœuf Angus à la vigneronne

Filet de canette rôti, sauce bigarade à l'orange

Garniture : gratin dauphinois et fricassée de champignons

Quelques idées supplémentaires ...

Plateau de fromages en sus à 4.70 € / personne

4 sortes de fromage

Suggestion de douceurs sucrées au choix à 7.50 €

Vacherin aux éclats de voisin

Nougat glacé aux fruits secs

Crème brûlée à la vanille

Entremet aux trois chocolats

3 Petits pains en sus par personne... 1.00 €

Nos suggestions...

Pour accompagner votre apéritif, pensez aux toasts, feuilletés...

Filet de bœuf en croûte à partir de 6 personnes... 19.80 € la part par personne

(A cuire par vos soins)

Fricassée de poulet fermier aux morilles minimum 4 personnes... 16.50 € la part par personne

Garniture : gratin dauphinois, fricassée de champignons

C'est prêt...
Il ne reste qu'à
déguster !

Pour mieux vous servir :

Passer vos commandes sous 72 h

Commande à retirer à notre laboratoire de YUTZ situé au 5 rue du Canal.

Commander par téléphone au 06 78 73 19 96 ou au 03 82 50 84 64 ou sur notre courriel : didier.rigoni@orange.fr

Epatez vos invités...Gâtez vos famille et amis...

