

VIANDES

Jambon de Noel (+/- 12 pers)
Sauce Madère : **100€00**
OU La Part: **10€00**

Boudin blanc , sauce aux truffes
8€00

Ballotine de chapon farcie aux
marrons & trompettes de la mort,
sauce Bergerac

13€50

Filet de Veau, sauce figues:
14€50

Souris de cerf, sauce Armagnac
15€00

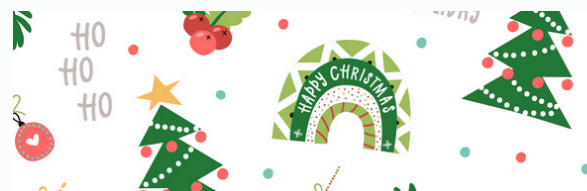
ACCOMPAGNEMENTS: 3.00€/p

Crumble de légumes (+/- 75g):

Fondant de pomme de terre à la
Truffe d'été (+/- 100g) :

Gaufre de pomme de terre
(+/- 100g):

Fondant de champignons Kouglouf +/-
70g :



DESSERTS: 3.50€/LA PART

Sablé crémeux au Gianduja

OU

Sablé citron meringuée

Avant le 16 décembre pour le
réveillon de Noel.
Avant le 23 décembre pour
la St Sylvestre.



Carte Des fêtes de Fin d'année.

Commande possible:

Au bureau:

du Lundi au Jeudi entre 14h-17h

Par mail:

merlettraiteur@gmail.com

Contact: 0676604314





AMUSES BOUCHES

Plateau de 10 *Amuses
bouches variés:

10.00€

Plateau de 30 *Amuses
bouches variés:

30.00€

- Amuses bouches variés:
Toasts, Tortillas, navettes...



ENTREES FROIDES

Terrine de foie gras :

(+/- 50g/part) **7€50**

Bloc de foie gras 500g:

(10-12 pers) **75€00**

Tartare de saumon aux pommes

7€30

Médailon de langouste à la
mayonnaise maison au citron et
cerfeuil* (***stock limité**)

7€50

ENTREES CHAUDES

Tartelette de légumes du soleil et
gambas: **6€00**

Tourtière de volaille au ris de veau

6€00



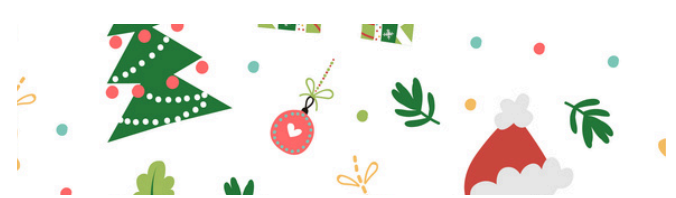
POISSONS

Filet de Dorade sauce
crémeuse au citron

12€50

Filet d'empereur sauce
verte(base épinards):

11€50



**Avant le 16 décembre pour le
réveillon de Noel.**

**Avant le 22 décembre pour
la St Sylvestre.**

