

VIANDES

Poularde sauce vin jaune:
8€00

Jambon de Noel (+/- 12 pers)
Sauce épices : 100€00

OU La Part: 10€00

Mini rôti de chapon Sauce
caramel,abricots et figues:
13€50

Magret de canard à l'orange:
15€00

Pavé de cerf, sauce porto et 5
baies: 14€00

Filet de boeuf mariné et marqué:
Sauce poivre 14€50

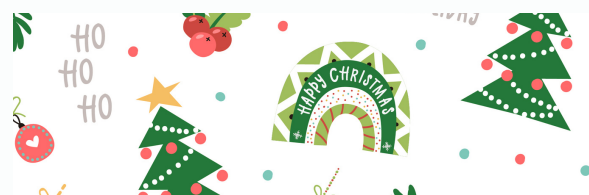
ACCOMPAGNEMENTS: 3.00€/Un

Crumble de légumes (+/- 75g):

Tartelette de pomme de terre et
légumes (+/- 90g) :

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

Poêlée gourmande aux marrons,
fèves, champignons +/- 100g :



DESSERTS: 3.00€/LA PART

Fondant de pommes
caramélisées.

OU

Gâteau fruits rouges,
madeleine, pistache.

**Avant le 14 décembre pour le
réveillon de Noel.**

**Avant le 21 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 18 Suschis:
20€

Plateau de 10 *Amuses
bouches variés:
9.50€

Plateau de 30 *Amuses
bouches variés:
29.50€

• 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**
Tiramisu mousse de saumon
et mousse pois mentholée **7€20**

ENTREES CHAUDES

Cassolette de St Jacques aux petits
légumes: **10€50**
Gambas géantes grillées sauce
bourbon **11€00**
Poêlée de grenouilles au beurre
persillée :
(8 p /pers) **11€00**



POISSONS

Brochette de joue de
Loup de Mer, sauce
épicée à la mangue
10€20

Filet de Sandre sauce
Champagne: **12€50**



**Avant le 14 décembre pour le
réveillon de Noel.**
**Avant le 21 décembre pour
la St Sylvestre.**

