



Menu traiteur pour les fêtes (24/12 & 31/12)

L'ATELIER DES BOUBOUS



ENTRÉE

Le Perdreau en deux façons / salade gourmande

ou

La Terrine de mousse de truites fumées / Eclats de truites / Caviar avruga

PLAT

La cassolette de poisson sauce homardine aux petits légumes

ou

Le civet de faon d'ici / Sauce grand Veneur au chocolat grand crû / garniture automnale

ou

Le Suprême de pintade fermière locale / Sauce crémée fine champagne / morilles

DESSERT

La Bûche aux trois chocolats

ou

Une poire "Autrement"



42 EUROS

Commande 8 jours avant & retrait le 24/12 ou 31/12 avant 15h