

PENSEZ À RESERVER VOS MENUS de fêtes !



Menu GOURMAND

15€
par personne

FOIE GRAS *Préparé par nos Bouchers*
SAUTÉ DE SANGlier GRAND VENEUR, GRENAILLES RÔTIES,
FÈVES ET CHAMPIGNONS *Cuisiné par nos Pros* ⁽¹⁾

BRIE MI FIGUE - MI RAISIN
Préparé par nos Fromagers

BÛCHETTE MANGUE/ANANAS OU CHOCOLAT/CARAMEL ⁽⁴⁾
Préparées par nos Pâtisseries



19€
par personne

Menu GOURMET



SAUMON FUMÉ *Préparé par nos Poissonniers*

VOL-AU-VENT VOLAILLE/CHAMPIGNONS
Préparé par nos Charcutiers ⁽²⁾

NOIX DE SAINT-JACQUES AU COULIS DE BISQUE,
RISOTTO AU POTIRON *Cuisiné par nos Pros* ⁽³⁾

BRIE MI FIGUE - MI RAISIN *Préparé par nos Fromagers*

BÛCHETTE MANGUE/ANANAS OU CHOCOLAT/CARAMEL ⁽⁴⁾
Préparées par nos Pâtisseries

Menu EXCELLENCE

24€
par personne

FOIE GRAS *Préparé par nos Bouchers*
SAUMON FUMÉ *Préparé par nos Poissonniers*
COQUILLE SAINT-JACQUES *Préparée par nos Poissonniers* ⁽¹⁾
SAUTÉ DE CHAPON SAUCE AUX TRUFFES, CAROTTES À
LA CRÈME ET CHÂTAIGNES *Cuisiné par nos Pros* ⁽²⁾
BRIE MI FIGUE - MI RAISIN *Préparé par nos Fromagers*
BÛCHETTE MANGUE/ANANAS OU CHOCOLAT/CARAMEL ⁽⁴⁾
Préparées par nos Pâtisseries



RENDEZ-VOUS VITE AUPRÈS DE NOTRE STAND TRAITEUR OU SUR MATCHTRAITEUR.FR

(1) À réchauffer au micro-ondes pendant 2 min. 30. (2) à réchauffer au four 7 minutes à 180°C. (3) à réchauffer au four 12 minutes à 180°C
(4) selon disponibilités magasins