

Plats à emporter pour vos fêtes de

❄️❄️ Noël et fin d'année ❄️❄️

<i>Gravlax de saumon Ecossais label rouge ou fumé</i>	<i>48 €/Kg</i>
<i>Blinis de sarrasin et crème raifort citron vert</i>	<i>4 €/Kg</i>
<i>Œufs de saumon pot de 100gr</i>	<i>12 €/Kg</i>
<i>Foie gras de canard mariné au Cognac cuit en terrine</i>	<i>110 €/Kg</i>
<i>Poularde Renaissance en ballotine au foie gras jus corsé aux morilles, Butternut grillée, panée à la cacahuète</i>	<i>24 €/pers.</i>
<i>Carpe farcie à la Chambord cuite en pot avec légumes</i> <i>Le pot pour 1 pers. 18 € (200gr)</i>	
<i>Coquilles St Jacques polenta de légumes, consommé de langoustine, panais confits</i>	<i>20 €/pers.</i>

Tous nos plats sont maisons et élaborés avec des produits frais et locaux.

Eric vous souhaite de très douces et gourmandes fêtes



*Prix TTC. Poisson : Mr Aubin Pisciculture La Rottière,
Mr Dugas Vineuil, Viande : SA Ménard Ouchamps,
Légume : Mr Paul Contres*

*Eric Pillault'en Cuisine : 06 99 89 06 59
contact@ep-cuisinier-traiteur.com*

La livraison vous sera assurée par véhicule frigorifique.