



Vos Menus de fêtes 2017 ...

De l'entrée au dessert !

Menu N°1

*Cassolette de Saint Pierre et noix st jacques
Estouffade de cerf
Accompagnée de sa fricassée des bois et son gratin façon sarladaise
Plateau du fromager (4 fromages)
Dessert : « Au choix »*

23.50€ /pers

Menu n°2

*Cœur de saumon à la crème de Die
Rôti de chapon farci aux marrons
Accompagné d'une pomme framboisière et de ses grenailles
Plateau du fromager (4 fromages)
Dessert : « Au choix »*

24.00€ /pers

Menu n°3

*Parfait de foie gras au confit de figues
Tournedos de cerf grillé
Accompagné de sa poêlée de champignon et pomme framboisière
Plateau du fromager (4 sortes)
Dessert : « Au choix »*

25.00 € /pers

* *Fromage* : Brie, St Nectaire, Comté et Mont d'or AOP

Les desserts au choix

Scintillante chocolat chocolat au lait riz soufflé cœur fondant choco

Fruits rouge et pain d' épices biscuit joconde, framboise, cassis

Entremets façon foret noire biscuit brownie griottes vanille

Deli' caramel biscuit Joconde feuillantine praliné, crémeux au caramel

Traiteur LEVOYER

A Belligné Tél : 02 40 96 90 30

*Notre Site : **Traiteur-levoyer.com***

