

TRAITEUR DE NOËL

PLATEAU APERITIF - 39€

(20 PIÈCES)

NAVETTES AU SURIMI (4 PIÈCES)

NAVETTES POMMES DE TERRE & TARTUFATA (4 PIÈCES)

NAVETTES AU FOIE GRAS (4 PIÈCES)

NAVETTES CECINA & TARTUFATA (4 PIÈCES)

NAVETTES MIMOSA (4 PIÈCES)

PLATEAU BLINIS - 60€

(20 PIÈCES)

BLINIS SAUMON FUMÉ (5 PIÈCES)

BLINIS HOMARD (5 PIÈCES)

BLINIS SAINT JACQUES (5 PIÈCES)

BLINIS AU CAVIAR ET CRÈME AIGRE (5 PIÈCES)

ENTREES

HUÎTRES GILARDEAU N°3 (6 PIÈCES) 22€

SAINT JACQUES GRATINÉES (3 PIÈCES) 12€

TERRINE DE FOIE GRAS IGP (200G) 24€

SAUMON FUMÉ LABEL ROUGE (200G) 15€

CARPACCIO DE SAINT JACQUES AUX AGRUMES 16€

SARDINE LAFUENTE (20/22 PIÈCES) 12€

CROQUE JAMBON DE DINDE ET TARTUFATA 8€

PLATS

FILET DE CHAPON AUX MORILLES ET VIN JAUNE 36€

½ HOMARD EUROPEEN, SAUCE CORALINE 29€

GARNITURES

LÉGUMES OUBLIÉS RÔTISS (500G) 8€

PURÉE DE POMMES DE TERRE À LA TRUFFE (500G) 18€

GRATIN DAUPHINOIS À LA TRUFFE (500G) 18€

MENU DE NOËL - 59€

MISE EN BOUCHE - GOUGÈRES AU FROMAGE

ENTRÉES

SAUMON FUMÉ LABEL ROUGE OU

CARPACCIO DE SAINT JACQUES AUX AGRUMES

PLATS

SUPRÈME DE VOLAILLE, GRATIN DAUPHINOIS À LA TRUFFE, JUS DE VOLAILLE TRUFFÉ OU

DOS DE CABILLAUD, GRATIN DAUPHINOIS À LA TRUFFE, JUS AUX CARAPACES DE HOMARD

DESSERT

TIRAMISU À LA VANILLE DE MADAGASCAR OU
TIRAMISU AU CAFÉ

MENU DE NOËL - 85€

APÉRITIF - GOUGÈRES AU FROMAGE

MISE EN BOUCHE - SAUMON FUMÉ

ENTRÉES

TERRINE DE FOIE GRAS, TRUFFE MELANOSPORUM, BRIOCHE OU CARPACCIO DE SAINT JACQUES AUX AGRUMES

PLATS

SUPRÈME DE VOLAILLE, GRATIN DAUPHINOIS À LA TRUFFE, JUS DE VOLAILLE TRUFFÉ OU

DOS DE CABILLAUD, GRATIN DAUPHINOIS À LA TRUFFE, JUS AUX CARAPACES DE HOMARD

DESSERT

TIRAMISU À LA VANILLE DE MADAGASCAR OU
TIRAMISU AU CAFÉ

PRISE DE COMMANDE UNIQUEMENT PAR MAIL - RESTAURANT.REPU@GMAIL.COM

DERNIERE PRISE DE COMMANDE LE 19 DECEMBRE

RETRAIT DES COMMANDES LE 24 DECEMBRE ENTRE 10H00 ET 13H00