
Infos pratiques

*Le 24 OU le 25 décembre, à
venir chercher au restaurant
« les tilleuls ».*

*A commander avant
le 20 décembre au
0498/60.56.27*



Menu traiteurs

Les tilleuls



Menu 3 services

Panna cotta au foie gras de canard, pommes et crumble d'amandes.

OU

Tartare de bar et saumon fumé , grenades et herbes fraîches.

===

Poularde , crème de champignons des bois et châtaignes , purée de carotte jaunes.

OU

Noisette de biche, sauce poivrade, mousseline de céleris et chicons caramélisés..

===

Mascarpone, clémentines et noix.

Menu 3services:45€/pers

Menu 4 services

Panna cotta au foie gras de canard, pommes et crumble d'amandes.

OU

Tartare de bar et saumon fumé , grenades et herbes fraîches.

===

Raviole de homard,bisque et choux raves.

===

Poularde , crème de champignons des bois et châtaignes , purée de carotte jaunes.

OU

Noisette de biche, sauce poivrade, mousseline de céleris et chicons caramélisés..

===

Mascarpone, clémentines et noix.

Menu 4services:55€/pers

Suggestions

-Assortiment de 4 Zakouskis (croquette au vieux parmesan, croque monsieur tartufata,tartare de saumon et pommes vertes,mousse de choux fleurs et anguille fumée): 12€/pers

-Foie gras de canard cuit au torchon (accompagné de brioche et confiture d'oignons : 15€/100gr

*-Homard belle vue
Homard bisque et petits légumes
Homard curry et petits légumes
30€ pour 1/2*

60€ pour un entier (500gr)