

Les Menus 2024

Menu de la mer	Menu Découverte
Tataki de saumon au sésame sur brunoise de légumes Coquille St Jacques Rôti de lotte au lard fumé Sauce normande Riz parfumé au citron vert Prix : 30,30€/personne	Big gambas, purée de butternut Sauce pommeau Mignon de porc farci à la basque Sauce échalotes Gratin dauphinois Prix : 25,30€/personne
Menu Gastro-dîatoire 2 pers minimum	Menu Gourmet
12 pièces apéritives : 6 froides et 6 à chauffer (Mignon et Petit chaud) Suprême de chapon Sauce champagne Gratin dauphinois aux cèpes Prix : 30,30€/personne	Foie gras, confit d'oignons et pain d'épices Marmite du patron* Tournedos de bœuf sauce porto Gratin dauphinois Prix : 39,80€/personne

Menus non modifiables

*Marmite du patron : **caution** de 5€, rendue au retour de la casserole :
Merci de préparer un **chèque** ou des **espèces**, pas de caution par CB.

Passez vos commandes au plus tard :
-le 17 décembre pour Noël
-le 26 décembre pour le réveillon et le jour de l'an

Les commandes sont à retirer en magasin.
**Pensez à prendre vos sacs ou cagettes
pour emporter vos commandes.**

Horaires d'ouverture pour les fêtes :

NOËL

Mardi 24 décembre : 8h30 - 18h00

Mercredi 25 décembre : 9h30 - 12h00

NOUVEL AN

Mardi 31 décembre : 8h30 - 18h00

Nous serons fermés les mercredi 1er et jeudi 2 janvier 2025.

Retour du matériel prêté pour Noël : les 26 et 27 décembre.
Retour du matériel prêté pour nouvel an : à partir du 3 janvier
jusqu'au 18 janvier 2024. Caution perdue après cette date.

Comment commander :

Il y a 2 bons de commande pré-remplis :

- 1 pour le 24 et 25 décembre

- 1 pour le 31 décembre

Le bon de commande reprend la carte, il suffit d'indiquer le nombre
de plat que vous souhaitez.

N'oubliez pas votre nom, votre prénom et votre numéro de téléphone.

Merci de respecter l'horaire que vous aurez indiqué pour venir
chercher la commande.

