

# ★ Notre Service TRAITEUR

Pour les Fêtes de fin d'année,  
notre chef a élaboré pour vous  
une carte traiteur à emporter

|                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| ★ <b>EN APÉRITIF</b><br>Canapés prestiges assortis                                                                                                                                                                                                                                            | 12,80 € la dze                                                              |
| ★ <b>LES MISES EN BOUCHE</b><br>Milk-shake d'asperges vertes aux truffes<br>Cube de foie gras sur cake Dôme de langoustine au zestes de citron,<br>Tatin de tomate confite, cœur de foie gras<br>Mousseline de châtaigne, marrons confits et Serrano<br>L'assortiment de 6                    | 13,80 €                                                                     |
| ★ <b>LES ENTREES</b><br>Saumon sauvage fumé par nos soins<br>Foie gras de canard à l'armagnac Chutney au raisin muscat                                                                                                                                                                        | 12,50 € les 100 g<br>12,00 € les 100 g                                      |
| ★ <b>LES POISSONS</b><br>½ Homard à la douceur de corail et à l'Espelette<br>Cassolette de gambas, Saint-Jacques et loup sauvage au champagne                                                                                                                                                 | 22,50 € la part<br>22,50 € la pièce                                         |
| ★ <b>LES VIANDES</b><br>Chapon fermier BIO de la ferme des Gallinettes, sauce suprême au foie gras<br>Filet de bœuf en croûte grande tradition sauce Rossini<br>Tourtière de pintade chaponnée BIO de la ferme des Gallinettes<br>Ces plats sont accompagnés de gratin dauphinois à la truffe | 22,50 € par pers<br>24,50 € par pers<br>22,50 € par pers<br>5,50 € par pers |
| ★ <b>LES ENTREMETS (4 pers. minimum)</b><br>La bûche aux Marrons Glacés de Collobrières, cœur de crème brûlée<br>Entremets à la vanille Bourbon et chocolat Guayaquil                                                                                                                         | 9,50 € la part                                                              |

## ★ Commandes ★

avant le 23 décembre  
pour Noël

avant le 29 décembre  
pour la  
Saint Sylvestre

Tél. 04 94 86 60 71 aubergedestuileries@wanadoo.fr

LES  
**TUILERIES**  
RESTAURANT