

# Notre Service TRAITEUR à emporter

## EN APÉRITIF

### LES 6 MISES EN BOUCHE (l'assortiment)

Dôme de langoustine au zestes de citron de Menton

Tartare de Pagre, Granny Smith et avocat

Cube de foie gras sur cake

Cappuccino de champignons, crème mascarpone à la truffe

Carpaccio d'encornets aux agrumes

Cubik de volaille aux épices douces

L'assortiment de 6..... 18,00 €

### NOS PRODUITS « SIGNATURE »

Saumon sauvage fumé par nos soins les 100 g.....14,50 €

Foie gras confit, Chutney de Kaki, les 100 g.....25,00 €

### LES POISSONS

Filet de Turbot saisi, fondue de poireaux la part.....29,50 €

Noix de Saint Jacques dorées, crème de cresson la part.....29,50 €

### LES VIANDES

Chapon de Noël Bio fermier châtaigne-truffe, sauce Albufera la part.....32,50 €

Filet de veau sauce Périgourdine la part.....32,50 €

Suprêmes de pigeonneau royal, champignons sylvestres la part.....32,50 €

### LES DESSERTS

Bûche tradition Mont Blanc, marron clémentine la part.....9,50 €

Entremets à la vanille Bourbon, chocolat Guayaquil la part.....9,50 €

#### Commandes

avant le 23 décembre  
pour Noël

avant le 29 décembre  
pour la  
Saint Sylvestre

Tél. 04 94 86 60 71 [aubergedestuileries@wanadoo.fr](mailto:aubergedestuileries@wanadoo.fr)

LES  
TUILERIES  
RESTAURANT