# Menu Traiteur Fêtes de Fin D'année

## ENTRÉES

COQUILLAGES EN PERSILLADE GRATINÉS/ PICKLES DE LÉGUMES CROQUANTS/ FOCACCIA

SAINT-JACQUES DE LA BAIE D'ERQUY SNACKÉES/ DÉCLINAISON DE CHOU-FLEUR / BISQUE DE HOMARD

CROUSTILLANT DE CANARD CONFIT ET SA JULIENNE DE LÉGUMES / CARAMEL À LA SAUCE SOJA ET SÉSAME

## PLATS

RAVIOLES DE FAISAN ET ABRICOT CONFIT/ VELOUTÉ DE POMMES DE TERRE À LA TRUFFE NOIRE / CHICON BRAISÉ

SAINT-PIERRE BRETON RÔTI/ CHOU ROMESCO/ POMMES FONDANTES/ FUMET DE POISSON AUX COQUILLAGES

RIS DE VEAU CROUSTILLANT/ MILLE-FEUILLES DE POMMES DE TERRE ET CÉLERI RAVE/ CHAMPIGNONS/ SAUCE AU POIVRE NOIR *

## DESSERTS

NOTRE TARTELETTE CHOCOLAT / CRUMBLE DE NOISETTES

PRÉPARATION D'UN FROMAGE CHAUD

MENU 3 SERVICES : 48€
MENU 4 SERVICES : 58€
*SUPPLÉMENT DE 5€

DERNIÈRE PRISE DE COMMANDE
LE 20/12 À 19H ET LE 27/12 À 19H
COMMANDE PAR TÉLÉPHONE UNIQUEMENT AU 081/44.15.00

AU PHIL DES SAVEURS
RESTAURANT