

# Le Brichambeau

## CARTE TRAITEUR

### POUR NOËL

Commande à effectuer avant le **20 décembre**

Retrait des commandes le **24 décembre, jusqu'à midi**

### POUR LE RÉVEILLON

Commande à effectuer avant le **27 décembre**

Retrait des commandes le **31 décembre, jusqu'à midi**

### ENTRÉES

- Ravioles de la mer sauce homardine, tuile au parmesan **11€**
- Terrine de foie gras aux pommes et poudre de pain épice et son chutney du moment **12€**
- Foie gras maison au Gewurztraminer chutney de fruits **95€ le kilo**
- Buchette de langoustines et crevettes chantilly marine **11€**

### PLATS CUISINÉS

- Dinde fermière farcie (Armagnac ou raisins) label rouge «6 personnes minimum » polenta crémeuse, poêlée de légumes du moment **14€**
- Filet de bar (selon arrivage) crème de yuzu, riz tricolore, grappe de tomates confites **15€**
- Ris de veau sauce aux morilles, polenta crémeuse, poêlée de légumes du moment **18€**
- Noix de joue de veau aux éclats de morilles, polenta crémeuse, poêlée de légumes anciens **15€**