



Carte de Fêtes de fin d'année 2023

***** Toutes nos préparations sont faites maison *****



- Terrine de volaille et lapin aux noisettes, pistaches et pignons de pin (froid) (100 gr), compotées d'oignons 7,00 €
- Crêpe farcie de gravlax de saumon à l'aneth (froid) (100 gr), 7,50 €
- Mousse aux deux saumons et crème de guacamole (froid) (100 gr) 7,50 €
- Civet de daim à ma façon (chaud) (200 gr) 12,90 €
- Pintade du « Gaec des Chaletous » farcie aux cèpes, et son jus (chaud) (200 gr) 14,50 €
- Epaule d'agneau du « Gaec des Chaletous » confite, aux marrons et champignons (chaud) (200 gr) 14,50 €
- Pavé de veau cuisson basse température, sauce morilles (chaud) (200 gr) 17,00 €
- Flan de pleurotes (100 gr)* 1,60 €
- Gratin de crozet au sarrasin (100 gr)* 1,60 €
- Pavé de trifolles (120 gr)* 1,60 €
- Crumble de légumes d'hiver (100 gr)* 1,80 €
- Entremet aux poires et caramel beurre salé 3,80 €
- Buchette chocolat royal et crème pralinée 3,80 €



* Nous conseillons 2 garnitures par personne

Menu enfant : 12,00 €

Wrap de crêpe, saumon et pommes
Ballotine de volaille aux marrons
Ecrasé de pomme terre

Les commandes passées après le 16 décembre 2023 pour Noël, ne seront honorées qu'en fonction des stocks

Pour les conditions de livraison à domicile, n'hésitez pas à nous contacter

Nous ne prenons pas de commande pour le jour de l'an

Actuellement, rencontrant des problèmes de téléphonie, Si vous n'arrivez pas à nous joindre par téléphone, N'hésitez pas à nous envoyer un mail

Le Chapon d'Or : 04.77.39.29.85

le-chapondor@orange.fr

www.lechapondor.com

Toute l'équipe du Chapon d'Or vous souhaite de Joyeuses Fêtes

