



**MERCI DE PASSER
VOS COMMANDES
AVANT LE 20 DÉCEMBRE**

**3 temps
35€**

**4 temps
45€**

**04 68 75 40 16
LES MEULIERES.FR**

**ENTREE
PLAT
FROMAGE
OU
DESSERT**

MENU FESTIF À EMPORTER

**ENTREE 1
ENTREE 2
PLAT
FROMAGE
OU
DESSERT**

TRILOGIE DE FOIE GRAS MAISON AU MUSCAT DE ST JEAN
tatin d'échalotte au foie gras, crème brûlée foie gras & foie gras maison
OU

GRAVLAX DE SAUMON MAISON
Crème d'aneth, pain au seigle, beurre au poivre ti mûr & ses pickles

ST JACQUES GRATINEES & GAMBAS CROUSTILLANTES
OU
BOUCHÉE ROYALE DE CANARD CONFIT & CHAMPIGNONS

MÉDAILLON DE CHAPON FARCE FORESTIÈRE
Sauce morilles, purée à l'or noir, marrons & carottes au miel
OU

FONDANT DE VEAU SAUCE MORILLES
Purée truffée & légumes au miel
OU

MONTGOLFIÈRE FONDUE DE POIREAUX VIN BLANC
Lotte, gambas, filet de bar, risotto crémeux aux légumes de saison

FROMAGES AU PLATEAU
cantal / crotin de chèvre / morbier / brie truffé & sa gelée de
groseille

OMELETTE NORVÉGIENNE MAISON
OU
ECRIN CHOCOLAT NOISETTE



**MERCIDE PASSER
VOS COMMANDES
AVANT LE 20 DÉCEMBRE**
04 68 75 40 16
LES MEULIERES.FR

Les Meulieres
M
TRAITEUR
Jonathan Pless

CARTE TRAITEUR NOËL

ENTREE FROIDE

TRILOGIE DE FOIE GRAS MAISON AU MUSCAT DE ST JEAN 12€
Tatin d'échalotte au foie gras, crème brûlée foie gras & foie gras maison

OU

GRAVLAX DE SAUMON MAISON 12€
Crème d'aneth, pain au seigle, beurre au poivre ti mûr & ses pickles

SECONDE ENTREE OU ENTREE CHAUDE 14€

ST JACQUES GRATINEES & GAMBAS CROUSTILLANTES

OU

BOUCHÉE ROYALE DE CANARD CONFIT & 14€
CHAMPIGNONS

PLATS CHAUD

MÉDAILLON DE CHAPON FARCE FORESTIÈRE 16€

Sauce morilles, purée à l'or noir, marrons & carottes au miel

OU

FONDANT DE VEAU SAUCE MORILLES 18€

Purée truffée & légumes au miel

MONTGOLFIÈRE FONDUE DE POIREAUX VIN BLANC

Lotte, gambas, filet de bar, risotto crémeux aux légumes de saison

FROMAGES AU PLATEAU

cantal / crotin de chèvre / morbier / brie truffé & sa gelée de
groseille

DESSERT AU CHOIX

OMELETTE NORVÉGIENNE MAISON

OU

ECRIN CHOCOLAT NOISETTE

6€

6€