



**Vous propose ses menus
pour Noël et Nouvel AN**



ENTREES FROIDES (17 € la part)

Foie gras mi-cuit au vieil armagnac et son pain d'épice artisanal

Saumon gravlax et sa marinade Gin et miel

ENTREES CHAUDES (17 € la part)

Croustillant d'escargots aux champignons des bois et sa sauce à la crème d'ail persillée

Croustillant de Saint Jacques aux écrevisses et champignons des bois sauce homardine



PLATS avec accompagnement au choix (27 € la part)

Déclinaison autour de la St Jacques fraîches en mousse et poêlées, sauce homardine

Filet de veau cuisson basse température et sa sauce crème aux morilles

Suprême de poularde fermière rôti (jus en réduction aux truffes ou sauce au vin jaune et morilles)



ACCOMPAGNEMENTS :

Purée de patate douce, Gratin dauphinois, Risotto au parmesan,
Flan d'échalottes, Flan de potimarron aux brisures de châtaignes

Menu en 2 plats (1 entrée + 1 plat et mise en bouche offerte) : 39 € /pers.

Menu en 3 plats (2 entrées + 1 plat et mise en bouche offerte) : 49 € /pers.

... /.....



Menu Enfant

Filet de poulet fermier à la crème
et gratin dauphinois (10 € p/pers.)

HO HO HO

Plats supplémentaires proposés pour le nouvel an

- Bressiflette (9,95€ la part) - Tartiflette (8,95 € la part)
- Bréchets de poulet à la crème persillée (8,95 € la part)

Commandes jusqu'au **19/12/22** pour  et jusqu'au **26/12/22** pour **Nouvel An**

Les retraits se feront les **24/12/2022 et 31/12/2022** de 10h à 12h15 et 14h à 17h30

Pour vos commandes, merci de penser à indiquer
vos NOMS Prénom, adresse et n° de téléphone



54, Route de Chavanosse 01340 MARSONNAS

06 78 62 74 92  willylamberet@yahoo.fr

 Les Pépites Bressanes

 www.lespitesbressanes.fr

