



## **Nos propositions pour fêter Noël... Entreprises, associations ...**

### Les entrées :

Velouté de potimarron aux copeaux de ventrèche séchée et étoiles de Noël  
Pâté en croûte de canard au Cassis de Bourgogne, petites garnitures  
Salade de sot-l'y-laisse de volaille et étoiles de Noël, rubans d'œufs  
Salade au saumon mariné par nos soins, œuf farci et julienne de crêpes  
Salade Terre et Mer - effilochée de canard, saumon mariné, champignon farci aux escargots, crevette -

### Les plats :

Filet de sandre, crème et fines herbes, tagliatelles et feuilleté sapin  
Civet de biche, pommes et marrons, knepfle maison  
Ballotine de volaille farcie aux champignons, knepfle maison  
Pointe de rumsteack au poivre vert, gratin de pommes de terre  
Picanha de veau, sauce crème et estragon, champignon farci, crêpes vonnassiennes

\*\*\*\* Nous pouvons également remplacer par des frites \*\*\*\*

\*\*\*\* Tous nos plats sont accompagnés de légumes de saison \*\*\*\*

### Les desserts :

Tiramisu aux agrumes et cannelle  
Mœlleux chocolat et vin chaud, fruits compotés  
Charlotte à la crème de marrons, fruits frais  
Crumble pommes coings au confit de Noël  
Mousse fruits de la passion, fruits frais

Au prix de  
**25€ à emporter**  
**28€ sur place**

Menu proposé à partir  
de 10 personnes

**Commande du menu 3 jours avant la réalisation**  
**Panachage de deux choix seulement possible**  
**Plat vegan et menu enfant sur demande**

*Ces menus ne sont pas proposés le 24, 25 et 26 décembre,  
ainsi que le 31 décembre et le 1<sup>er</sup> janvier 2025*

**Réservation 03 67 29 05 05**