



**Pour vos repas de réveillon,
L'escargotière de Warnant
vous propose son service traiteur**



Entrée froide

Prix / pers

-Verrine de foie gras d'oie, fruits confits et crumble de pain d'épices	9,50 €
-Terrine de cabillaud, scampis et St Jacques crème légère de cerfeuil et citron vert	8,00 €
-Terrine de chevreuil et son pain d'épices grillé, confiture d'airelles	7,50 €

Entrée chaude

-Bouchée de ris de veau et champignons des bois	9,50 €
-St Jacques sautées au lait de coco et curry doux	8,95 €
-Croquettes de petit-gris au jambon fermier, sauce fines herbes	7,50 €
-Croustillant au Chertin et pommes caramélisées, enrobé de jambon fermier, crudités	8,00 €

Plat principal

-Dinde farcie aux pommes et foie gras, pommes aux airelles	10,50 €
-Côte de marassin aux 3 purées (brocolis, haricots rouges et céleri rave)	13,50 €
-Magret de canard au miel et vinaigre balsamique, ballotin de haricots verts et carottes	11,50 €

**Accompagnement au choix : gratin dauphinois, galettes de pommes de terre
ou patates douces caramélisées**

**Assiette royale de fruits de mer (1/2 homard, langoustines,
gambas, tomates crevettes,...) accompagnée de petits pains** 28.00 €

Réservation souhaitée : réveillon de Noël : 19/12
réveillon du Nouvel an : 26/12

*L'escargotière de Warnant vous souhaite de joyeuses fêtes
et une heureuse année 2012*

Pas de réservation par e-mail, merci