



Menu Festif ★

Entrées

- Noix de St-Jacques façon tartare en étages sur pancake blé noir
ou Pâté en croûte chevreuil sur Mesclun **ou** Feuilleté volaille cèpes

Plats

- Filet de caille au monbazillac **ou** Sauté de porcelet à la bière
- Gratin Dauphinois, **ou** pomme de terre grenaille aux légumes rôtie
- Pomme aux airelles et coulis **ou** fagot de haricot vert bardé

Fromages

- Brie de Meaux, Chèvre Sainte Maure, Comté AOP

Bûche Maison

- Bavaroise Black & white **ou** Tic et Tac **ou** Framboisière

35 € par personne, pain compris.



Menu Excellence ★

Apéritif

- Verrine sphère, canapés Prestiges, et Feuilletés (5)

Entrées

- Tourte Noix de St Jacques et ris de veau **ou** entrée «Menu Festif»

Plats

- Moelleux de chapon braisé au jus de morilles **ou** plat «Menu Festif»
- Gratin Dauphinois Truffé, **ou** accompagnement «Menu Festif»
- Gourmandise châtaigne et champignons

Fromages

- Brie de Meaux, Chèvre Sainte Maure, Comté AOP

Bûche Maison et Macaron

- Bavaroise Black & white **ou** Tic et Tac **ou** Framboisière

45 € par personne, pain compris.



Du 23/12/22 au 07/01/23



Le fournil briard



artisan boulanger – pâtissier – traiteur

www.lefournibriard.fr



Vous accompagne pour les fêtes !



01 64 03 73 31 ou contact@lefournibriard.fr

Commande 72 h avant la livraison minimum