

### MENU N° 1 à 16,00 €

Tourte aux Escargots sauce  
Poulette

Sauté de Sanglier à l'Ancienne

Lingot de Polenta/pommes aux  
Airelles

### MENU N°2 à 18,00 €

Médailon de Saumon Bellevue

Cuisse de Canette aux Griottes

Croquettes de Pommes de  
Terre/Haricots Verts

### MENU N°3 à 20,00 €

Foie Gras et son Confit

Lotte à l'Armoricaine

Trio de Riz /Flan de Légumes

### MENU N° 4 à 22,00 €

Cassolette de Cabillaud et St  
Jacques Dieppoise

Noisettes de Veau aux Girolles

Rosace de Pommes de  
Terre/Tatin d'Endives

**La Cuisine de Jacquotte  
Et toute son équipe Vous  
remercient et vous souhaitent  
De très Joyeuses Fêtes  
De Fin d'année**

### MENU N°5 à 23,00 €

Feuilleté de Grenouilles sauce aux  
Escargots

Poulet Fermier au Vin Jaune  
(Poulet de Bresse suppl de 3€)

Gratin Truffé/haricots Verts

### MENU N°6 à 25,00 €

Briochette de Ris de Veau aux Morilles

Souris d'Agneau au pain d'épices

Gratin Dauphinois/tomate Provençale

### MENU enfant à 12,00€

Pâté Croûte/Saumon Fumé

Filet de Poulet à la Crème

Croquettes de Pommes de Terre

**COMMANDES A DEPOSER AVANT LE :  
18/12/2021 POUR NOEL  
25/12/2021 POUR LE JOUR DE L'AN**

Pour votre apéritif

La pièce

Navettes Garnies

0,90

Canapés Froids

0,70

Petits Fours Chauds

0,70

Mini-Quiches Assorties

0,60

Gougères au Foie Gras

0,90

Menu  
N°1

Menu  
N°2

Menu  
N°3

Menu  
N°4

Menu  
N°5

Menu  
Enfant

**NOM PRENOM :**

**TEL :**

**ACOMPTE 10% à la commande :**