

*À emporter à partir du vendredi 12 jusqu'au dimanche 14 février*

## *Buchelay Réception Traiteur*

*vous propose ses menus*

### *Spécial Saint-Valentin*

*32,50€ par personne*

#### *Apéritif - Moment découverte*

*Radis crevette en épingle*

*Brouillade d'œuf, saumon, ciboulette*

*Briochin foie gras, confiture de figues*

*Pique de viande de grison, comté*

*Navette épinard, saumon fumé*

#### *Entrées Froides au choix*


*Ferrine de Foie gras de canard mi-cuit,*

*toast pain d'épices, mangue fraîche, confiture de figues*

*Verrine salade de St. Jacques et écrevisses sauce homardine, déco exotique*

*Bagel de la mer, duo de saumon, gambas,*

*concombre, tomates cerises, mesclun de salade et vinaigrette balsamique*



Plats \* au choix

*Tournedos de canard, sauce framboises*

*Suprême de poularde fermière, farcie aux morilles, sauce Morilles*

*Dos de sandre rôti, sauce champagne*

Garniture de légumes \*

*Gratin de pommes de terre, émincé de poireaux  
et Flan de champignons*

Desserts au choix

*Impérial chocolat, coulis mandarine*

*Charlotte individuelle poire, crème anglaise caramel au beurre salé*

*Lingot mousse cassis, craquant nougat*

Champagne Veuve Pelletier - 25€

Menu Enfant nous consulter.

\*Conseil du Chef : remettre à température en suivant les indications portées sur les plats.

**Les commandes seront prises jusqu'au mardi 9 février.**

Le prix est TTC, règlement en espèces, C.B., chèque, tickets restaurants (sans rendu de monnaie)

Un chèque de caution de 50€ est demandé puis restitué lors du retour des plats.