

**MENU et plats uniques de 6 à 19 €
en traiteur du 30 et 31 janvier
39 € ou 49 € avec les 2 entrées
Possibilité de prendre tout séparément dans le menu**

**Enlèvement le samedi et le dimanche de 11.30 à 13.30 h
Frappez à la porte "Entrée fournisseurs"**

**Campings caristes bienvenus sur réservation
le vendredi soir et samedi soir
Forfait boissons avec apéritif et mise-en-bouche, 1 verre de vin
pour chaque plat jusqu'au dessert : 15 € pour le 3 services, 18
€ pour le 4 services. Petit-déjeuner salé ou sucré avec
1 verre de jus d'orange pour 10 € par personne**

Acompte de 50 % pour les campings caristes, merci de verser la somme sur
le n°de compte suivant : Fabrice Collard - BE90 7512 0921 8532

**Clôture des réservations le vendredi midi
Réservation uniquement par mail fabrice.collard@icloud.com ou par
sms au 0494 51 91 63**

Scampis rôtis, curry rouge et petits légumes 15 €

OU

Panna cotta de foie gras et magret fumé "Ferme de la Sauvenière", compote de pommes et
figes 15 €

Dos de skrei rôti sur sa peau, épinards, amandes et câpres, pommes en robe des champs
19 € **OU**

Carré de veau de lait en croûte d'herbes et noisettes, déclinaison de carottes, pommes
fondantes à la graisse de canard 19 €

Fromage blanc, poires caramélisées au sirop d'érable et noix de pécan 7 €

OU

Tarte au citron meringuée revisitée version verrine 7 €

Plats uniques

Soupe à l'oignon 1 L = 6 €

Navarin d'agneau cuisson lente 7 heures, pommes persillées 14 €

Bouillabaisse du pêcheur pommes nature 19 €

Conseils du chef pour la préparation de vos plats

La nage de petits gris et de cuisses de grenouilles (ou cuisses de grenouilles à l'ail) se trouvent dans un sachet sous-vide. Plongez le sachet dans une eau frémissante pendant +/- 15 min et servez sur une assiette creuse préchauffée

Les filets de rouget et les accompagnements se trouvent dans une barquette en alu. Préchauffez votre four à une température de 170 °. Seulement et seulement quand il a atteint cette température, placez le ravier en alu avec le couvercle au four et diminuez à 120° pendant +/- 20 min. La sauce se trouve dans un sachet sous-vide à réchauffer dans une eau frémissante pendant +/- 8 min

La poitrine de porc et les nouilles se trouvent dans 2 barquettes en alu. Préchauffez votre four à une température de 170 °. Seulement et seulement quand il a atteint cette température, placez le ravier avec le porc et le couvercle au four et diminuez à 120° pendant +/- 20 min. Idem pour les nouilles mais pendant +/- 15 min. La sauce se trouve dans un sachet sous-vide à réchauffer dans une eau frémissante pendant +/- 8 min

Les carbonnades à la bière se trouvent dans un sachet sous-vide. Plongez le sachet dans une eau frémissante pendant +/- 20 min. Les pommes persillées sont dans une barquette en alu à réchauffer au four à 120° pendant plus ou moins 10 min

La lasagne aux 2 saumons

se trouve dans une barquette en alu. Préchauffez votre four à une température de 170 °. Seulement et seulement quand il a atteint cette température, placez le ravier en alu sans le couvercle au four et diminuez à 120° pendant +/- 20 min

La sauce au chocolat se trouve dans un sachet sous-vide à réchauffer dans une eau frémissante pendant +/- 5 min