

Carte traiteur fêtes de fin d'année

Tél : 02 37 35 04 38

contact@restaurant-lebergerac.com



## Entrées

### HUITRES n°3 Saint-Vaast

(Citron, beurre demi-sel, vinaigre d'échalotes, pain de seigle)

Par 6 : 10€

Par 12 : 18€

### FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT nature 11€ / truffé 15€

Confit d'oignons, sel et toast

### SAUMON DE NORVÈGE

Fumé maison au Bois de Hêtre, citron, beurre demi-sel et pain de seigle 11€

### CASSOLETTE D'ESCARGOTS de Bourgogne et petits lardons 10€

### DEMI-HOMARD EN BELLEVUE 19€

### GAMBAS ET SAINT-JACQUES à la crème de Pineau 15€

## Plats :

LOTTE A L'ARMORICAINE 18,50€

PAVE DE TURBOT à la Dieppoise 18,50€

SUPREME DE PINTADE sauce Foie gras 14€

GRENADIN DE VEAU aux morilles 16€

SOURIS D'AGNEAU confite au thym 17€

RIS DE VEAU braisé 17,50€

Accompagnement au choix :

Gratin dauphinois

Purée de pommes de terre et céleri

Pommes de terre sarladaises

Poêlée de légumes

Fondue de poireaux



## Vins blancs (75cl)

La Petite Perrière (sauvignon) 12,50€

Côtes de Bergerac Moelleux 12,00€

Château Beautrand

## Vins rouges (75cl)

Reuilly 2020 Domaine Aujard 15,90€

Bergerac 2018 Château La Rudelle 10,20€

Bourgogne Passetoutgrains 15,00€

Nuiton-Beaunoy 2019

## Champagnes 75cl

Gérard Finot 28€

Mumm Cordon rouge 43,80€

Deutz rosé 57,80€

PLATEAU D'AMUSE BOUCHE CHAUDS 8 bouchées 12€ / 16 bouchées 21€  
(Feuilleté d'escargots, feuilleté au fromage,  
Cake au thon et moutarde à l'ancienne, abricots au magret fumé)

PLATEAU D'AMUSE BOUCHE FROIDS 8 bouchées 14€ / 16 bouchées 23€  
(Verrine tartare de tomates et guacamole, Verrine tartare de St Jacques et  
tomates marinées, Toast au saumon fumé, Toast au foie gras)

*Desserts :*

*La part : 6€      4-6 pers : 28€      8-10 pers : 38€*

IRISH COFFEE (Biscuit chocolat, Mousse café et mousse Whisky)

BUCHE MANGUE CŒUR DE GRIOTTES

ROYAL CROQUANT AU CHOCOLAT

POIRIER façon Williamine

*Nos desserts sont accompagnés de crème anglaise.*



PLATEAU DE MIGNARDISES 8 bouchées 12€ / 16 bouchées 21€  
(Canelé bordelais, Tartelette caramel beurre salé et noisettes,  
Mendiant, Tartelette framboise)