

Les entrées

Terrine de canard au magret fumé(80gr)	6€00
Tartare de saumon citron et ciboulette et cervelle de canut	6€00
Foie gras de canard maison (80 gr)	8€50
Ragout d'escargots aux pleurotes.....	9€00
Cassolette de Saint Jacques et crevettes	9€50
Assiette terre et mer..... (salade verte, foie gras, magret fumé, truite fumée, crevette)	12€00



Les viandes

Civet de sanglier.....	11€00
Aiguillette de canard sauce cassis...	11€00
Joue de bœuf mitonnée au vin rouge et oignons grelots	12€00
Mini rôti de chapon sauce Normande	13€00
Pavé d'autruche sauce poivre vert....	13€00
Suprême de poulet jaune aux morilles	13€50
Paleron de veau braisé sauce forestière	13€50
Pavé de bœuf sauce époisses.....	16€00

Toutes les viandes seront accompagnées
de fagots d'asperges vertes lardé et gratin
de pommes de terre à la dauphinoise



Les poissons

Ragout de lotte aux petits légumes ...	12€00
Dos de cabillaud et sa crème de ciboulette	12€00
Pavé de bar en écailles de pommes de terre.....	12€00
Cassolette de cabillaud et Saint Jacques sauce champagne.....	15€00

Tous les poissons seront accompagnés de
fagots d'asperges vertes lardé et risotto

Les desserts

Buchette chocolat praliné	4€80
Précieux myrtille.....	4€80
Nougat glacé.....	4€80





Réservation au plus tard

**le 16 décembre pour le 24
décembre**

**le 27 décembre pour le 31
décembre**



Restaurant Traiteur Le Petit Blanc

8 rue du pont neuf

21490 Saint Julien

06.40.17.82.29

**Carte De fêtes de fin d'année 2024 à
emporter**

Et uniquement sur réservation



Traiteur Le Petit Blanc

06.40.17.82.26

www.traiteurrestaurant-lepetitblanc.fr