



# Nos propositions de plats à emporter pour sublimer vos repas de Noël



Quantités

Prix Total

<input type="checkbox"/>	<i>Foie gras de canard du Gers en compressée, chutney de dattes aux épices douces (portion 70g)</i>	12€	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<i>Saumon gravlax aneth, baies roses, mini blinis et crème de citron (portion 70g)</i>	10€	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<i>Chapon fermier rôti, purée de panais tartufata, châtaigne au jus</i>	18€	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<i>Filet de bar grillé, salsifis et artichaut au coulis de tartufata</i>	20€	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<i>Bûchette chocolat praliné</i>	8€	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<i>Le dôme mangue passion, coulis de framboise et yuzu</i>	8€	<input type="checkbox"/>
<i>Total des prestations</i>			<input type="checkbox"/>

## Informations :

Les Plats seront sous vide ou en barquettes, prêts à être réchauffés suivant les plats ou bien prêts à être servi jusqu'au 25.12

Commandes, jusqu'au 19/12 midi / A retirer au restaurant le 23/12 entre 15h et 17h