

# Menus à emporter pour les fêtes 2017

## Menu 17€

### Petit pain

Terrine maison de volaille aux pistaches

-----

Fricassée de dinde à l' étouffée façon grand mère jus grand mère

Gratin dauphinois, mousse de carotte

-----

Bûche chocolat byzantin ou

Crème brûlée à la vanille ou île flottante aux pralines

## Menu 22€

### Petit pain

Galantine maison de volaille au foie gras

ou

Bouchée feuilletée aux fruits de mer, pétoncles

-----

Fricassée de chapon rôti aux champignons des bois

Gratin dauphinois, poêlée aux 7 légumes

ou

Civet de cerf sauce grand veneur

Gratin dauphinois, poêlée aux 7 légumes

-----

Bûche chocolat byzantin ou

Crème brûlée à la vanille ou île flottante aux pralines

## Menu 26€

### Petit pain

Mousseline de homard, saint jacques, sauce safranée, fleurons

ou

Terrine maison de foie gras au muscat, brioche

-----

Fricassée de poularde fermière à la crème et morilles

Gratin dauphinois, poêlée aux 7 légumes

ou

½ pigeon farci, jus réduit au foie gras et porto

Gratin dauphinois, poêlée aux 7 légumes

-----

Bûche chocolat byzantin ou

Crème brûlée à la vanille ou île flottante aux pralines

[hoteldebourgogne0421@orange.fr](mailto:hoteldebourgogne0421@orange.fr)