Vente à emporter pour les fêtes de fin d'année 2026
Noël et Nouvel An

1/. *Foie gras de canard mi-cuit au macvin*



Vendu par ballotin de 250 gr (pour environ 4/5 pers.) ***45 €*** *(180€ / Kg)*

Foie gras de canard extra français (100% français : élevé, abattu et conditionné).
Le foie gras proposé à la vente à emporter est fait à partir de lob de qualité. La recette est toujours la même, qui a remporté le 1er prix de l'institution de la gastronomie Française lors du concours de Foie Gras du Territoire de Belfort 2021.

2/. *Saumon Bømlo fumé par nos soins*

Vendu par portion sous vide de 250 gr (pour environ 3/4 pers.) ***23€*** *(92€ / Kg)*

Saumon Bømlo en provenance de Norvège respectant une charte d'élevage et de nutrition bien précise pour assurer une qualité premium de la chair.
Ce saumon est préparé et fumé au bois de hêtre directement sur place au restaurant mémé liesel par le chef Nicolas.

3/. *Plats traiteur* *16,70 € / la portion*



- Cuisse de canard confite, jus de veau corsé*
- Suprême de pintade farci aux morilles, sauce au vin jaune *
- Joue de porc Ibérique braisée au pinot noir *

*Au choix accompagnement : spaetzles **OU** choux rouge cuisiné aux pommes et aux marrons

- Pâté en croûte au canard, figue et foie gras de canard, servi froid ***13,50 € / la portion***

4/. *Bûche maison*

4 pers. : 22,00 € **8 pers. : 36,00 €**

- ***Bûche Marronnier*** *(mousse au marron, insert marron, biscuit génoise au rhum, recouverte de meringue à l'Italienne)*
- **Bûche Forêt-Noire** (Griottine de Fougerolle, mousse chocolat au lait, biscuit génoise et copeaux de chocolat noir)
- **Bûche Bretonne** *(glace vanille et rhum-raison, sablé breton, recouverte de meringue à l'italienne)*
- **Bûche Vacherin Glacée** *(glace franboise et vanille, socle de meringue, recouverte de crème montée)*

CONDITIONS DE RESERVATION

1/. **Uniquement sur commande au préalable**
à partir du LUNDI 23 NOVEMBRE jusqu'au dimanche 20 décembre 16h MAXIMUM.

2/. Réception des commandes :

- de Noël :
  le MERCREDI 23 DECEMBRE **entre 18h et 19h30**.
  le JEUDI 24 DECEMBRE **entre 9h et 14h** MAXIMUM.

- De Nouvel An :
  le MERCREDI 30 DECEMBRE **entre 18h et 19h30**.
  le JEUDI 31 DECEMBRE **entre 10h30 et 14h** MAXIMUM.

3/. Pour passer commande par mail merci de nous communiquer votre nom, prénom, adresse mail et numéro de téléphone.

4/. Acompte de 50% OBLIGATOIRE par chèque, pour valider votre commande à transmettre au plus tard le lundi 21 décembre.