Menu de fêtes

Menu à emporter (entrée - poisson - viande - dessert)

75 euros

- Amuse bouche
- Terrine de foie gras de canard au naturel, chutney de Noël
- Belle noix de St Jacques servie dans sa coquille,
  fondue de poireaux à la truffe, fumet crémé
- Ballotine de volaille fermière de notre région cuisinée aux
  morilles et vin jaune, pommes de terre confites, légumes oubliés
- Bûchette gourmande
  Mousse gianduja, cœur crémeux à la vanille,
  biscuit moelleux et croustillant praliné

Aux 3 CAPITAINES
RESTAURANT

Nos bûches

A emporter pour 6 personnes

28 euros

Bûche gianduja / vanille

Mousse gianduja, cœur crémeux à la vanille, biscuit moelleux et croustillant praliné

Bûche coco / fruits exotiques

Mousse coco relevé aux zestes de citron vert, cœur de fruits exotiques, dacquoise à la noix de coco

Bûche Forêt Noire

Biscuit moelleux au cacao, cœur de griottes relevé au Kirsch, mousse vanille

Aux 3 CAPITAINES
RESTAURANT

Les incontournables de fin d'année à emporter

Terrine de foie gras de canard à la fleur de sel

500 g - 70 € *1 kg - 140 €*

Les traditionnels escargots de la ferme de Flévy
en coquille croustillante

la douzaine - 14 €

Véritable pâté en croûte
(veau, cochon et foie gras de canard)
relevé à l'armagnac

100 g - 10 €

Saumon gravlax mariné au sel
de Guérande et poivre noir

100 g - 8 €

Saumon fumé par nos soins

100 g - 9,50 €

Aux 3 CAPITAINES
RESTAURANT

Aux 3 CAPITAINES
RESTAURANT

Traiteur et menus de fêtes

Toutes les commandes concernant les menus ou traiteur de fêtes doivent être passées avant le ***Samedi 20 décembre*** *pour Noël et avant le* ***Samedi 27 décembre*** *pour Nouvel An.*

Les commandes sont à venir récupérer au restaurant le ***24 décembre*** *ou* ***le 31 décembre*** *de* ***9h00 à 12h00.***

Un créneau horaire de retrait sera défini ensemble.