

Composer vous-même votre repas

La Carte des plats à emporter/traiteur pour les Fêtes de fin d'année

Terrine de Gibier Bocal 200gr à conserver sanglier, chevreuil, sanglier-chevreuil, lièvre-foie gras	9.00€/pièce
Terrine de Gibier Bocal 350gr à conserver sanglier, chevreuil, sanglier-chevreuil, lièvre-foie gras	12.00€/pièce
Terrine de Gibier Bocal 500gr à conserver sanglier, chevreuil, sanglier-chevreuil	15.00€/pièce
Allumettes feuilletées tapenade et gruyère (pour votre apéritif)	4.00/100gr
Saumon fumé par nos soins Label Ecosse	9.00€/100gr
Saumon Gravelax Label Ecosse	9.00€/100gr
Foie Gras de Canard Maison, ballotin de 200 gr, 350gr, 400gr, 500gr	12.00/100gr
Ravioles de langoustines et st jacques, wakamé, bouillon asiatique au nanamy	15.50€/portion
St jacques dans leur coquille au beurre de Truffes et Sarazin torréfié (3pièces)	13.50€/portion
Tartare de St jacques et huitres Avruga, et pommes granny Smith	14.00€/portion
Coquilles St jacques, foie gras et homard en filo, sauce périgourdine	20.00€/portion
Suprême de volaille fermière, morilles et champignons sauvages	14.00€/portion
Filet de bar ou saint pierre (selon disponibilité), risotto aux giroles et cèpes, sauce langoustines	18.00€/portion
Finger chocolat passion, ganache chocolat noir et passion, sablé aux épices	6.00€/l'unité
Supplément Truffes dans différents plats	5.00€/portion

Pour passer commande :

- Par téléphone au 02 99 89 66 08, laisser un message en cas de non-réponse avec vos coordonnées pour rappel
- Par e-mail sur : restaurant.cotemer@orange.fr
- Pour tous renseignements « contact » sur notre site internet

Pour le 24, fin des commandes le mercredi 22 décembre 12h00 et pour le 31 fin des commandes le mercredi 29 décembre 12h00

Des commandes sont possibles en dehors de ces jours 48h à l'avance, selon

Retrait au restaurant à partir de 11h00. Pas de retrait le 25/12 et le 1^{er}/01