

CARTE TRAITEUR 2021

(Pour le bon fonctionnement de mes achats, veuillez à passer votre commande 24h à l'avance, merci de votre compréhension. Le service traiteur est assuré du jeudi au samedi, de 11h à 12h30)

Bien sûr je me tiens à votre disposition pour toute autre demande à votre convenance merci de votre confiance !

La carte traiteur

LES ENTRÉES

Le foie gras de canard maison, toasts et confiture de clémentine.....	15€
Le saumon fumé maison et ses toasts	15€
Le médaillons de poissons farcis aux gambas, sauce homardine.....	16€

LES PLATS

Le filet mignon de veau à la crème de cèpes.....	22€
Le magret de canard, sauce au miel et épices.....	18€
La brochette de St Jacques et lotte sauce au safran de l'Aube.....	24€
Le cœur de ris de veau braisés aux morilles.....	26€

Nos plats sont tous accompagnés d'un féculent et de garniture de légumes

LES DESSERTS

Le mille feuilles framboise et crème de mascarpone à la fève de Tonka..	7€
Le moelleux chocolat et crème anglaise.....	7€

N° de téléphone : 03.25.41.11.09

Votre commande sera prise en compte suite à une validation et un retour par email de notre part et non du site de réservation

MERCI 😊

Suite à une intervention chirurgicale (sans gravité), nous serons absents 2 semaines à compter du lundi 15 février 2021. Nous reviendrons donc vers vous dès le lundi 1^{er} mars 2021 pour la continuité de nos services. Merci 😊

Menu de la semaine n°6

16,50€

(Ce menu change toutes les semaines, veuillez à passer votre commande 24h à l'avance afin que nous puissions commander les produits, merci)

Le cocktail avocat/crevettes au pamplemousse

Le poisson du jour, sauce à l'aneth, céréales gourmandes et légumes

Ou

L'émincé de poulet sauce aigre douce, nouilles chinoises et légumes

La tarte fine aux pommes sauce miel

♥ Menu St Valentin ♥

(120€ pour 2 personnes avec une bouteille de champagne incluse)

Pensez à réserver votre menu jusqu'au 10 février 2021 inclus,

à venir retirer dans votre restaurant Ô Des Lys le dimanche 14 février 2021 de 10h30 à 12h30

Mise en bouche

Le homard à la parisienne et saumon fumé maison

La caille rôtie de Pel et Der et quasi de veau, sauce aux écrevisses,
farandole de petits légumes

En collaboration avec votre boulangerie Pandolfi :

Le macaron framboise au cœur de pistache

