

**Composer votre menu
selon vos envies**

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Bon de commande

M. Mme.....
Adresse

Tél:

Noël **Nouvel An**
Pour le..... Pour le.....
A.....H..... A.....H.....

Signature:

Les accompagnements

- Râpé de pomme de terre aux cépes 3,00€
- Fondu de poireau au morilles 2,50€
- Fagot de haricots verts lardé 1,80€
- Purée gourmande à la truffe noire en cassolette 2,90€
- Gratin dauphinois 2,90€
- Fricassée de champignon forestier et marrons 2,50€

**Prévoyez vos commandes
au plus tard pour le:**

Menus de Noël: Le 17 Décembre

Menus du nouvel an: Le 24 Décembre

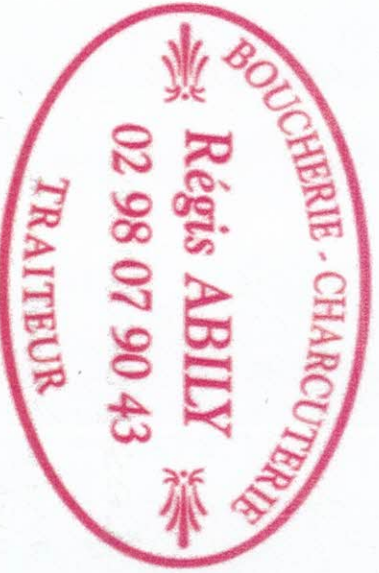
REGIS ABILLY

Vous propose

Les menus de

Noël et Nouvel An

2019



Le spécialiste du COCHON GRILLÉ
et du JAMBON à L'OS

Repas - Buffet Campagnard

222 rue Général de Gaulle - MILIZAC

www.traiteurmilizac.fr

Idées apéritives

- Petits fours 36 pièces : **25,95€**
-Quiche lorraine
-Tourte viande
-Tourte saumons
-Croissant jambon fromage

Les entrées froides

- Foie gras aux canard entier
100% lobe **11,00€**
100g
Coquille de crabe **4,50€**
Coquille de poisson **4,50€**

Les poissons

- Tuban de sol tropicale sauce de
whisky **5,95€**
250g
Dos de cabillaud sauce
hollandaise **5,95€**
250g

Les entrées chaudes

- Filet de St Pierre du cap et
écrevisses aux agrumes
en cassolette **5,90€**
130g
Cassoline de noix de St Jacques
et écrevisses au riesling **6,20€**
130g
Coquilles de St Jacques **4,50€**
Délicatesse de St Jacques
en croûte **5,90€**
Vol au vent au riz de veau **5,20€**
Bouchée de chapon **4,95€**
Escargot de Bourgogne farcis **0,60€**
Feuilleté : **4,10€**
-au bloc de foie gras façon périgourdine
-saint jacques au riesling
-aux écrevisses sauce champagne
-aux homard au cognac

Les viandes

- Fondant de veau aux morilles **6,30€**
250g
Moelleux de poularde et sa crème au jus
truffes noires d'hiver **7,50€**
230g
Cuisse de chapon au porto **5,05€**
250g
Suprême de pintade
sauce foie gras **6,90€**
200g
Filet mignon de porc
sauce forestière **7,50€**
270g
Cuisse de canard confite
crème aux morilles **6,50€**
200g
Magret de canard sauce
foie gras **5,95€**
200g
Fondant de sanglier sauce
grand veneur **5,95€**
250g
Jambonnette de dinde
confite sauce aux poivres **4,95€**
Souris d'agneau sauce au cépes **4,95€**
150g