



ALEX & JULIE

DÉGUSTER • PARTAGER • SE RÉGALER

Menu de Fêtes

LIVRÉ À DOMICILE LES 24 ET 31 DÉCEMBRE

Menu à 32€

MISE EN BOUCHE

Crémée de châtaignes

ENTRÉE

Foie gras de canard mi cuit (50g)

HORS D'OEUVRE

Gratinée de la Reine

(à la volaille, au ris de veaux et aux morilles)

ou

Médailon de lotte et Saint-Jacques, bisque de crustacés

PLAT PRINCIPAL

Chapon farci aux châtaignes

ou

Tournedos façon Rossini (+3€)

ou

Suprême de pintade fermière aux cèpes

DESSERT

Bûche Snickers

(cacahuètes, caramel beurre salé et shortbread)

ou

Bûche Délicatesse

(Mousse au fromage blanc, miel du Cantal et biscuit aux fruits secs)

Commande à partir du 29 novembre par mail julie@alexetjulietraiteur.fr ou
par téléphone 06.70.84.65.28

*N'hésitez pas à ajouter nos bocaux fait maison à votre
commande !*

Plus de détails sur www.alexetjulietraiteur.fr