

Afin de mieux vous servir, nous vous
conseillons de passer votre commande
avant le 15 décembre pour le réveillon de
Noël et avant le 22 décembre pour le
réveillon du premier de l'an

**Mr et Mme BESSONNET
et leur équipe
vous souhaitent
de bonnes fêtes de fin d'année**

CARTE DES FETES



**Boucherie Charcuterie Traiteur
Bessonnet Virginie et Frédéric
6 rue De Gaulle
85310 St Florent des Bois
02 51 43 71 09
www.boucherie-bessonnet.fr**

- Sauté de sanglier sauce grand veneur 9,00€ la part

L'APERITIF

- Rillons cocktail 20,00 € le kilo
- Pain surprise 30,00 € pièce
- Réductions salées 0,80 € pièce

LES MISES EN BOUCHE

- Bouchée gourmande au foie gras et pommes caramélisées 2,00€ pièce
- Verrine de butternut et sa mousseline de St Jacques 2,00€ pièce

ENTREES FROIDES

- Foie gras mi cuit maison 140,00€ le kilo
- Saumon fumé maison 59,90€ le kilo
- Galantine de pintade au foie gras 32,90€ le kilo
- Galantine de canard aux morilles 29,90€ le kilo
- Galantine de porc et pistaches 27,50 € le kilo
- Couronne de la mer (gambas) 6,50 € pièce

ENTREES CHAUDES

- Tarte fine d' éffiloché de canard et figues 6,90€ la part
- Mousseline de St Jacques à la bisque de homard 7,00€ la part
- Cassolette de lotte crème de whisky 7,20 € pièce
- Coquille St Jacques 7,30 € pièce

COTE MER

- Lotte au lard sauce américaine 9,50€ la part
- Brochette de noix de St jacques et gambas crème de whisky 10,50€ la part

PLATS CUISINES

- Fondant de pintade sauce sauterne 8,90€ la part
- Tournedos de canard farci au foie gras sauce suprême 11,50€ la part
- Filet mignon de veau crème de morilles 10,90€ la part

ACCOMPAGNEMENTS

Prix de l'accompagnement : 2,00 € pièce

- Poire au vin et aux épices
- Écrasé de pommes de terre au foie gras et brisures de truffes
- Far pommes flambées au calva et pruneaux
- Risotto aux morilles et parmesan
- Gratin de potimarron aux noisettes torréfiées
- Flan de butternut