



2024 REPAS DE RÉVEILLON À EMPORTER

MENU 35.00€ (AU CHOIX)

ENTRÉE **A** ou **B** ou **C**
PLAT **D** ou **E** ou **F** ou **G**
LÉGUMES
DESSERT

MENU 45.00€ (AU CHOIX)

ENTRÉE **A** ou **B** ou **C**
POISSON **D** ou **E**
VIANDE **F** ou **G**
LÉGUMES
DESSERT

A : FOIE GRAS ENTIER DE CANARD NATURE
MÉDAILLÉ AU CONCOURS HÉRAULT GOURMAND 2019/2020

B : FOIE GRAS ENTIER DE CANARD
AUX FIGUES ET MIEL
MÉDAILLÉ AU CONCOURS HÉRAULT GOURMAND 2021/2022

C : GRAVLAX DE SAUMON
ET SON BLINIS MAISON

D : TIMBALE DE SOLE
SAUCE CHAMPAGNE

E : DEMIE LANGOUSTE EN BELLEVUE
(SUPPLÉMENT 12€00)

F : MOSAÏQUE DE CHAPON ET CÈPES

G : CIVET DE CHEVREUIL

GRATIN DAUPHINOIS

DÔME AU CHOCOLAT ET MANDARINE

"Tous nos repas sont élaborés à base de produits frais et faits maison."

Réveillon Noël

Passez vos commandes jusqu'au 22/12
Commandes à retirer le 24/12 entre 15h et 17h

NOM:

Prénom:

Adresse:

.....

Tél:

Réveillon Jour de l'an

Passez vos commandes jusqu'au 29/12
Commandes à retirer le 31/12 entre 15h et 17h

Nombre de menu à 35€ x =

Entrée: A x B x C x

Plat: D x E x F x G x

Nombre de menu à 45€ x =

Entrée: A x B x C x

Poisson: D x E x

Viande: F x G x

Laurent RUZE-TORRES
Chef Traiteur

Tél: 06 99 63 34 34 - Email: contact@graindesel-traiteur.com
Grain de Sel - 15, rue du Commandant Farret - 34490 Thézan les Béziers
www.graindesel-traiteur.com