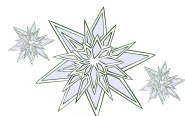


## REVEILLON



### Menu n°1 :

- Foie gras
- Dos de cabillaud veloute butternut
- Suprême de pintade aux ris d'agneau
- Gratin d'automne + fagot asperge



### Menu n°2 :



- Salade du pêcheur
- Filet de sandre au velouté de poireaux
- Pavé de bœuf
- Gratin à la patate douce + pomme fruit

### Menu n°3 :

- Filet de perche aux st jacques
- Civet cerf
- Mélange grenaille cèpe+ pomme fruit

Supplement confiture oignon ou chutney à la mangue 0.50€

Supplement pain d'épices +confiture diverses 0.80€

ATTENTION : Les prix sont par personne.

La commande doit être passée avant le 17/12 dans la limite des stocks disponibles.

**Pour les menus éviter de prendre plusieurs sortes de menus pour optimiser la remise en température**



AU FIN GOURMET 81400 BLAYE LES MINES

05 63 76 53 53

### Entrées

Queue de langouste (origine cuba)  
Foie gras entier  
Saumon mayonnaise  
Roule de perche au saumon fumé  
St jacques  
Pavé cabillaud  
Pavé de sandre

### Viandes

Chapon farci pour 10 à 12 personnes  
Caille farcie  
Civet de biche le Kg  
Civet sanglier le Kg  
Cuisse chapon pour 2 pers  
Pavé de cerf

### LEGUMES

Panaquet champignon asperge  
Fagot d'asperge  
Pomme fruit  
Endive braisée  
Gratin d'automne