



Au Cochon Ventru

REPAS TRAITEUR FIN D'ANNEE 2018

ENTREES

<i>Soufflé de Brochet, Crème aux Ecrevisses</i>	<i>10.50€</i>
<i>Lobe de Foie Gras pour 6 à 8 personnes</i>	<i>70.00€</i>
<i>Coquilles St Jacques, Escargots de Bourgogne, Cuisses de Grenouilles Décortiquées , en Gratinée</i>	<i>10.30€</i>
<i>Vol-au-Vent, Escargots de Bourgogne, Crème à l'Ail</i>	<i>12.20€</i>
<i>Quenelle de Sandre, Suprême de Foie Gras</i>	<i>11.80€</i>

PLATS

<i>Civet de Chevreuil, Sauce Grand Veneur</i>	<i>11.00€</i>
<i>Sauté de Sanglier, Réduction aux Myrtilles du Morvan</i>	<i>10.80€</i>
<i>Suprême de Volaille Fermière, Farce Fine de Brochet et Châtaigne, Crème aux Ecrevisses</i>	<i>11.80€</i>
<i>Paupiette de Chapon, Châtaignes, Dattes, Jus de Viande, Raisins de Corinthe</i>	<i>12.10€</i>
<i>Paré de Lotte, Queue d'Ecrevisses et sa Bisque</i>	<i>15.80€</i>