



# Atelier du Cerisier

Menu de fêtes 2023

La saison des fêtes est lancée au Cerisier !

A cette occasion, notre équipe de l'Atelier vous propose son menu d'exception à emporter pour célébrer ces temps forts de l'année.

Deux offres possibles, un menu gastronomique à emporter ou des produits format traiteur à commander

1ère offre :

2ème offre :

## Menu de fêtes à emporter

### Sélection d'amuse bouche

#### Pâté croûte

*Veau / Volaille / Foie gras / Ris de Veau*

#### Chapon de Licques farci aux châtaignes

*Légumes d'une poule au pot / Sauce Albufera truffée*

#### Bûche exotique

#### Mignardises

**65 € / pers.**

### Conditions :

Règlement à la commande

Retrait le : 24/12 et le 31/12 de 9h à 16h

Date de fin de commande : le 20/12 pour Noël et le 28/12 pour le réveillon de la Saint-Sylvestre

## Produits traiteur à emporter

- 1 **Tarama** 6 € les 100g
- 2 **Mousse de foie blond** 5 € les 100g
- 3 **Huîtres les Parcs de l'Impératrice** 25 € la douzaine  
*de Joël Dupunch à Lège, Cap Ferret*
- 4 **Saumon Gravlax** 10 € les 100g  
*Au choix, nature, herbes ou baies roses*
- 5 **Pâté croûte** 10 € la tranche, 150 € le pâté entier  
*Veau / Volaille / Foie gras / Ris de veau*
- 6 **Escargots** 12 € la douzaine  
*Beurre / Ail / Persil*
- 7 **Coquille Saint-Jacques gratinée** 7 € / pièce  
*Coque / Moule / Sauce vin blanc*
- 8 **Bouchée à la reine** 11 € / pièce  
*Poulet / Jambon / Champignons*
- 9 **Koulibiac de Saumon** 40 € / 6 pers. 80 € / 12 pers.  
*Beurre blanc aux oeufs de poisson / Riz parfumé*
- 10 **Bûche exotique** 8 € / la part
- 11 **Bûche chocolat** 8 € / la part

Comment commander ?

Pour toute commande, merci de vous adresser directement à l'Atelier du Cerisier.