



(À commander au plus tard le 20/12/18 pour une livraison le 24/12/18)

Apéritif à réchauffer 1.90€/ pièce

- Mini tartelette potiron, roquefort et figue
- Mini tartelette foie gras, Grany Smith et cheddar fumé
- Mini fleischnacka à la viande
- Pépites mozzarella
- Assortiments de feuilletés

Apéritif froids 1.90-€/ pièce

- Mini burger au saumon, sauce à l'aneth
- Mini bouchée de St Jacques à l'ail et au persil
- Roulé de truite saumonée aux miettes de crabe
- Verrine de rillettes aux poissons et dès d'avocats épicés
- Assortiments de mini bouchées (madeleine, financier, canelés ...)

Entrée :

- Cassolette de moules au safran et chorizo _____ **5,-€/pers**
- Cassolette de noix Saint Jacques aux endives à l'orange _____ **6,-€ /pers**
- Tourte au foie gras _____ **7,-€ /pers**
- Salade quinoa butternut caramélisé et noix de Saint Jacques _____ **6,-€ /pers**



Plats :

- Roti de chevreaux en croute de zeste d'orange aux épices, poêlée de champignons et spätzlés maison **15,-€ /pers**
- Fleischnackas à la viande bœuf, poêlée de légumes et spätzler maison **14,-€ /pers**

Bouchée à la reine à la volaille et servis avec des



quenelles spätzlés maison

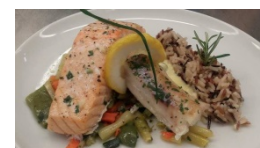


13,-€ /pers

Lasagne saumon/épinards _____

10,-€ /pers

Duo de poissons sauce hollandaises poêlée de légumes et riz sauvage



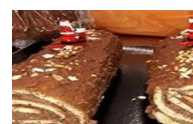
15,-€ /pers

Desserts 2.50€ /pers

Bûche framboises/ pistaches
 Bûche chocolat croquant



minimum 6 pers
 minimum 6 pers



Gâteau mangue/passion
 Forêt noire



(2-4-8-15-30 pers)
 (2-4-8-15-30 pers)



Merci de votre confiance au plaisir de cuisiner pour vous, l'équipe Rest'au bureau 68