Box Apéritive

45€ TTC

6 À 8 PERSONNES

À retirer le 24 et 31 décembre jusqu'à 18h30

Club sandwich de pain d'épice et foie-gras

Houmous truffé et ses crackers

Brochette de crevettes sauce chimichouri

Chiffonnade de jambon truffé

Magret fumé

Wrap de poulet estragon et oignons confits

Truite Bellet et sa mousse citron

Cube de celeri soja et sésame

Pickles de légumes

Rosaces de tête de Moine

Echourgnac

Fruits frais

Foie-Gras

45€ TTC

Foie gras mi-cuit du Chef (France)

500G

Pour commander :

particulier@vieux-logis.fr ou 05 45 94 23 23

Menu Box

34€ TTC

À retirer le 24 et 31 décembre jusqu'à 18h30

À réchauffer suivant nos consignes

Entrée

Foie-gras mi-cuit maison sur son toast et confiture de figues

ou

Cheesecake de truite Bellet vanillé et pomme

Plat

Rôti de dinde farcie aux champignons, noix et miel

ou

Ballotine de lieu noir et son jus d'ail noir

Poêlée d'automne, marrons du Domaine du Faure de Chadurie

Galet de pommes de terre et vitelotte

Fromage

Salade, Manslois ciboulette et noix des Broderies

Dessert

4 mignardises :

Sablé noix de pécan chocolat dulce

Chou clémentine craquelin

Financier poire et amandes

Palet fondant chocolat châtaigne

Pour commander :

particulier@vieux-logis.fr ou 05 45 94 23 23

Menu enfant : 14€

(Mousse de canard, Cordon bleu maison, pommes duchesses et bûche au chocolat)

Menu

45€ TTC

A retirer le 24 et 31 décembre jusqu'à 18h30

À dresser dans vos assiettes

Entrée terre

Tartare de canard truffé et son foie-gras mi-cuit maison

et

Entrée mer

Coquille Saint-Jacques gratinée sauce pineau sur fondue de poireau

Plat

Tournedos de boeuf rossini sauce poivre timut

ou

Queue de lotte sauce champagne

Écrasé de pommes de terre
Tatin d'endives caramélisées
Cèpes grillés

Dessert

Bûche chocolat croustillant praliné

ou

Bûche poire caramel

Pour commander :
particulier@vieux-logis.fr ou 05 45 94 23 23
Menu enfant : 14€ (Mousse de canard, Cordon bleu maison, pommes duchesseset bûche au chocolat)
2€ OFFERT/Menu pour toute commande de plus de 20 adultes