

# Traiteur

## FOIE GRAS MAISON

- 250g 35€
- 500g 65€
- 750g 95€
- 1kg 120€
- Chutney figues, 3€/par portion  
compotée d'échalotes  
ou briochette

## ENTREE

- Morilles séchées 35€/100g
- Escargots x 6 8,50€
- Escargots x 12 16€
- Saumon fumé artisanal 22€/250g

## BÛCHES GLACEES (ALBA)

- ALSACIENNE : crèmes glacées vanille bourbon et Berawecka, coeur pain d'épices
- BREDALA : crèmes glacées aux 2 vanilles et Bredala)
- SCHWARZWALD : crème glacée Forêt-Noire et sorbet griottes, coeur compotée de cerise
- SUNDGAUVIENNE : crème glacée pain d'épices et sorbet quetsches, coeur pruneaux au vin rouge

Bûche 4 à 6 personnes  
(733ml) = 31€

Bûche 8 à 10 personnes  
(1100ml) = 37€



## PORTION

- Civet de chevreuil 15€/par portion
- Caille farcie au foie gras 21€/par portion
- Chou rouge 5€/par portion
- Spaetzles 5€/par portion
- Pomme aux aïelles 2€/par portion

## VIANDE

- Dinde de Bresse AOP crue, effilée et roulée sous toile (3,5 - 4,5kg) 28€/kg
- Filet de boeuf Wellington cuit 50€/kg
- Chapon de Bresse AOP cru (environ 4kg) 41,50€/kg
- Chapon ou Dinde AOP cuit et farci (volaille + marrons + champignons) +10€/kg

*Le Cellier*