MENU TRAITEUR

Entrées

Terrine de foie gras maison +5€
ou
Tartare de saumon et dorade
Condiment mangue-grenade
ou
Terrine de gibier aux fruits secs
Salade de choux rouges

Plats

Parmentier de canard et jus aux truffes
ou
Nage de bar et grecque de légumes au safran
(Bouillon acidulé: vin blanc, citron, oignons, champignons)
ou
Paleron de veau confit
(cuisson à basse T° 12 heures)
Carottes et poireaux - Jus au beurre d'herbes

Desserts

Nage de fruits exotiques et tuile aux amandes
ou
Tartelette chocolat et praliné aux amandes
ou
Bûche vanille framboise

Entrée, plat et dessert : 37€
Entrée et plat : 31€
Plat et dessert : 31€

TRAITEUR

Pour l'apéritif et l'entrée

TERRINE DE FOIE GRAS SOUS VIDE

150 GRS: 34€
300 GRS: 67€
600 GRS: 132€

Pour l'apéritif

4 Amuse Bouche : 5,90€

1 Etoile parmesan

1 Cube de Gravlax (Saumon)

1 Allumette au sésame

1 Brochette de magret de canard séché maison

Pour le dessert et le café

4 Mignardises : 5,90€

1 Truffe au chocolat

1 Macaron coco

1 Financier pécan

1 Meringue zestes citron vert

COMMANDE POUR NOËL

DATE LIMITE DE COMMANDE
MARDI 16 DÉCEMBRE 2026
À 18h

PAR LA BOUTIQUE EN LIGNE
(À PRIVILEGIER)
aufildessaisons.shop-and-go.fr

PAR EMAIL
reservation@aufildessaisons.eu

PAR TÉLÉPHONE
03.81.94.17.12
(Les jours d'ouverture)
DE 9h À 11h45
ET DE 18h30 À 19h30

FLASHEZ-MOI

Le restaurant est ouvert

jusqu'au

mardi 22 décembre 2026

Notre boutique en ligne pour vos cadeaux gourmands et vos commandes de Noël

Flashez-moi !

Au Fil Des Saisons
3 rue de la Liberation
25460 ETUPES
03.81.94.17.12
reservation@aufildessaisons.eu

CARTE ET MENU À EMPORTER POUR NOËL 2026