LA CARTE

Entrées 12 €

· Feuilleté d'escargot au beurre d'herbes

· Tartare de saumon d'Ecosse Label rouge
et St Jacques au yuzu

Plats 18 €

· Suprême de poulet jaune farci
Mousseline de céleri et pommes de terre
Sauce champignons et truffe noire

· Parmentier de canard et jus lié au foie gras

· Dos de maigre rôti et beurre de nage au champagne
Poireaux et carottes

Desserts 7 €

· Entremet chocolat noisette

· Bûche Passion Vanille

TRAITEUR

Terrine de foie gras sous vide

150 grs (2/3 pers.) : 28,70 €
300 grs (4/5 pers.) : 55 €
500 grs (6/8 pers.) : 87 €

Assiette de 4 amuse-bouche

4.90 €/pers.

1 Verrine potimarron magrets fumés
1 cube saumon gravlax
1 étoile sablé parmesan
1 mini cake lardons

Assiette de 4 mignardises pour le café

4.90 € / pers.

1 cannelé bordelais
1 mi-cuit chocolat
1 pâte de fruit
1 sabot de lutin

Restaurant Au fil des Saisons

Commandes Noël

jusqu'au mercredi 21 décembre 10h via la boutique en ligne* en priorité (téléphone ou mail possible).

Commandes à retirer le samedi 24 décembre de 10h à 14h00.

Commandes Nouvel an

jusqu'au mercredi 28 décembre 10h via la boutique en ligne* en priorité (téléphone ou mail possible).
Du 25 au 28/12, uniquement sur la boutique ou par mail.

Commandes à retirer le samedi 31 décembre de 10h à 14h30.

Pour commander :

***www.aufildessaisons.shop-and-go.fr**
03.81.94.17.12
Nombre de commande limité.

Le restaurant est ouvert jusqu'au mercredi 21/12 midi.

Au fil des Saisons

Création : PaPDaLis www.pardalis.fr

Ne pas jeter sur la voie publique

Cette année, offrez un Bon Cadeau !

sur notre boutique en ligne
www.aufildessaisons.secretbox.fr

Maître Restaurateur
Association Française des Maîtres Restaurateurs

Au fil des saisons
3, rue de la Liberation - 25460 ETUPES
03.81.94.17.12

www.aufildessaisons.eu

Pour les fêtes, le restaurant s'invite à la maison !

Restaurant Au fil des Saisons

TRAITEUR

Noël & Nouvel An 2022