



VENTE À EMPORTER FÊTES DE FIN D'ANNÉE

NOËL 2025











TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD MAISON IGP DU SUD-OUEST, DOMAINE LA QUERCYNOISE

200 g:33 €

400 g:66 €

BOX DE MISE EN BOUCHE : L'ENSEMBLE 9€90 POUR UNE PERSONNE

Blinis de pomme de terre à l'huile de truffe et St-Jacques marinée Panacotta de chou-fleur et magret de canard fumé Dôme de foie gras et biscuit 4 épices, gel acidulé Saumon gravlax pané au sésame

MENU À EMPORTER : 40€

Mise en bouche

ENTRÉE

Foie gras de canard mi-cuit, chutney poire et vin rouge, pain d'épices

PLAT

Chapon comme une blanquette au vin jaune et morilles, courge rôtie, châtaignes, panais et pois gourmands

DESSERT

Buchette chocolat, cardamome et coings



MODALITÉS DE COMMANDE ET RETRAIT



POUR LES COMMANDES DE NOËL

Clôture des ventes, samedi 20 décembre à 15:00 Récupération de la commande, mercredi 24 décembre entre 15:00 et 16:30, au restaurant.

POUR LES COMMANDES DU RÉVEILLON SAINT-SYLVESTRE

Clôture des ventes, samedi 27 décembre à 15:00 Récupération de la commande, mercredi 31 décembre entre 15:00 et 16:30, au restaurant

POUR UN AUTRE JOUR, N'HÉSITEZ PAS À NOUS CONTACTER.

WWW.RESTAURANTLAROUTEBLEUE.COM

04.77.30.12.09