Menu des fêtes

Menu traiteur à emporter : Entrée + Plat + Dessert

45 € / par personne

- Entrées -

Terrine de foie gras de canard mi-cuit, chutney de figues

ou

Pressé de homards bleus et crevettes bio, vinaigrette blanche au Xérès

ou

Terrine de gibier aux truffes et au foie gras

- Plats -

Parmentier Monalisa et Vitelotte aux gibiers confits
et à la truffe de Bourgogne, jus corsé

ou

Saint-Jacques et dos de bar, beurre blanc agrumes
et tagliatelles de légumes

ou

Carré de veau rôti, sauce morilles, girolles et cèpes,
gratin de pommes de terre truffé

- Desserts -

Bûchette chocolat kalamansi, façon rocher, par Jatoffe

ou

Soupe de fruits clémentines, pommes, raisins, kiwi, ananas

- Suppléments -

4 mises en bouche (**10€** / personne)
4 portions de fromages (**12€** / personne)
Sélection de vins de fêtes : 2 bouteilles, vin blanc et vin rouge (**60€**)

Auberge de l'Élan

Consulter notre site internet pour connaître
nos horaires d'ouverture pendant les fêtes de fin d'année

👇

Pensez à réserver !

https://www.auberge-de-l-elan.fr
01.34.85.15.55 / 06.75.65.37.88
aubergelan@wanadoo.fr

Numéro RCS : B 478 425 838 Versailles
Imprimé par Bureau Vallée, rue d'Orphin, Rambouillet
Source photos : pexels.com

NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE