

MINES DE SAVEURS

TRAITEUR + RESTAURANT 135, Avenue Pierre Sépard 84000 AVIGNON ☎ 04 90 25 48 75

email : minesdesaveurs@hotmail.fr www.minesdesaveurs.fr

Chef : *Frédéric Toppin - Disciple d'Escoffier - Membre de l'Académie Nationale de Cuisine*

Fêtes de Fin d'année 2023 - Plats à emporter

ENTREES

Terrine de foie Gras de Canard mariné au Muscat de Beaumes de Venise (100g)	€ 14.00
Crème de courge Butternut (au Litre)	€ 8.00
Saumon Gravlax, mariné aux herbes fraîches (100g)	€ 8.50
Gratin de Coquilles St-Jacques et Saumon aux poireaux	€ 12.50

VIANDES

Filet de Veau – Sauce aux Truffes Gratin Dauphinois et Bûche Haricots Verts	€ 18.00
Râble de Lapin en croute de lard, écrasée de pommes de terre à l'huile d'Olives, Bûche d'Haricots vert	€ 15.00
Civet de Biche et Gratin Dauphinois	€ 16.00
Suprême de chapon « cuit à basse t° - Sauce aux Cèpes Gratin dauphinois, bûche d'haricots verts	€ 17.50
Souris d'Agneau confite au thym et au Miel	€ 17.50

POISSONS

Risotto de queue de Langouste à l'armoricaine (150g)	€ 21.00
Escalope de Saumon – Sauce au Safran Julienne de Légumes et Pomme de Terre écrasée à l'huile d'Olives	€ 16.00

DESSERTS

Fondant aux marrons (pour 3 personnes)	€ 10.00
Moelleux au Chocolat au Beurre ½ sel	€ 4.50
Salade de Fruits Frais	€ 4.00
Financiers aux Pepites de Chocolat (100g)	€ 8.00

Nos prix sont indiqués par personne et TTC

Commander :

Avant le 15 décembre 2023

Retrait au restaurant le 23 ou 30 décembre 2023