

Au Bon Accueil prépare vos fêtes de fin d'année.



Foie Gras de Canard (I. G. P. des Landes) 150 Euros le kilo

Conditionné sous vide, conservation 21 jours à +4°C

125 grammes (2 personnes).....**18, 75 Euros**
250 grammes (4 personnes).....**37, 50 Euros**
375 grammes (6 personnes).....**56, 25 Euros**
500 grammes (8 personnes).....**75, 00 Euros**

Oignons Confits au Vin Rouge 2, 00 Euros les 100 grammes

Saumon Fumé au Bois de Hêtre 60 Euros le kilo

Conditionné tranché en plaquette, sous vide, conservation 15 jours à +4°C

100 grammes.....**06, 00 Euros**
200 grammes.....**12, 00 Euros**
300 grammes.....**18, 00 Euros**
400 grammes.....**24, 00 Euros**
500 grammes.....**30, 00 Euros**

Escargot au Beurre d'Ail 8, 50 Euros la douzaine

Conditionné à la douzaine, conservation 7 jours à +4°C

Les fabrications sont artisanales et réalisées avec des produits frais.



Chèque cadeau personnalisé :

NOUS CONSULTER

Menu à Emporter

Menu 1

Ballottine « Haddock et Cabillaud » / Aïoli et Fines Herbes
10, 50 €uros

Ombre Chevalier / Velouté au Piment Doux
16, 50 €uros

ou

Cuissot de Porcelet / Jus Poiré-Estragon
16, 50 €uros

Garnitures : Pomme de Terre et Légumes de Saison

Noix de Coco / Fruits Exotiques
4, 00 €uros

ou

Chocolat Noir / Citron Jaune
4, 00 €uros

**Menu Entrée + Plat au Choix + Dessert au Choix :
31 €uros**

**Menu Ballottine + Ombre Chevalier + Porcelet + Dessert au Choix :
39 €uros**



Menu 2

Foie Gras de Canard / Condiment, Pain au Sel
16, 50 €uros

Brochette de Saint-Jacques / Crème de Langoustines-Citronnelle
22, 50 €uros

ou

Pigeon de Pornic / Jus aux Airelles
22, 50 €uros

Garnitures : Pomme de Terre et Légumes de Saison

Noix de Coco / Fruits Exotiques
4, 00 €uros

ou

Chocolat Noir / Citron Jaune
4, 00 €uros

**Menu Entrée + Plat au Choix + Dessert au Choix :
42 €uros**

**Menu Foie Gras + Saint-Jacques + Pigeon + Dessert au Choix :
52 €uros**



Saint Sylvestre 2022

Pintade des Gorges de Villiers / Bouillon Lacté

~•~•~•~•~

Poireaux à la Flamme / Laitue de Mer, Œufs de Poisson

~•~•~•~•~

Noix de Saint-Jacques / Foin, Betterave

~•~•~•~•~

Filet de Bœuf / Foie Gras, Cèpes

~•~•~•~•~

Camembert au Lait Cru / Pissenlit, Ail Crispy

~•~•~•~•~

Cidre / Sarrasin

~•~•~•~•~

100 % Chocolat

95 €uros, Hors Boissons (Soirée Non Dansante)

