



CARTE DES FETES



PRÉPAREZ VOS PAPILLES POUR LES DOUGEURS
QUI SUIVENT :

COFFRET COCKTAIL 15 PIEGES. 30€ :

Boudin blanc et trompettes
Le saumon fumé, betterave et framboise
Langoustine à l'huile de truffe
La végétarienne, nos légumes bio
Pressé de volaille à la châtaigne

Menu du réveillon

Entrée

Le foie gras, langoustine en raviole et châtaigne

Entrée chaude

Saint Jacques fumées, racines au café. Pickles

Plat

La volaille de chez "Julien", pressé de betterave et risotto
de choux fleur à la truffe

Fromage

Le brie de Nangis, farci aux saveurs de pommes, poivre
fruité et fleurs

Dessert

Sphère chocolat grand cru, mangue et caramel

Prix du menu : 75 € par personne

Réservation obligatoire avant le 20/12

A retirer les 23 et 24 (avt 14:00)

ou

réservation avant le 27/12

à retirer les 30 et 31 (avt 14:00)

au **0257525580**

contact@lejardindessaveurs-landerneau.fr

REGLEMENT À LA COMMANDE



LE JARDIN
DES SAVEURS





CARTE DES FETES



PRÉPAREZ VOS PAPILLES POUR LES DOUGEURS
QUI SUIVENT :

Les uniques pour votre réveillon

Le foie gras maison, 15 euros les 100 grs

Le saumon fumé maison à la betterave, 10 euros les 100 grs

Le plateau de fromage de Damien, "Passion fromagère" 8 euros par pers

Le coffret de nos saveurs sucrées, 20 € les 15 pièces

Réservation obligatoire avant le 19/12
A retirer les 23 et 24 ou 30 et 31 Décembre
au 0257525580
contact@lejardindessaveurs-landerneau.fr



LE JARDIN
DES SAVEURS