

PLATS À EMPORTER DE FIN D'ANNÉE :

Plats cuisinés sur commande
avant le 20 Décembre

Plateaux de fruits de mer :

Le Classic : 6 huitres, 2 palourdes grises,
3 bulots cuits, 1 clams, 1 crevette 10/20, 5 crevettes
30/50, 30g de crevettes grises, 1/2 tourteau cuit,
3 langoustines, 1/2 citron **34,90 €**

Le Tout Cuit : 8 bulots cuits, 8 crevettes roses
30/50, 1 crevette 10/20, 30g de crevettes grises,
1/2 homard canadien cuit, 3 langoustines,
1 pinces tourteau cuit **39,90 €**

Le Royal : 9 huitres, 3 palourdes grises, 4 bulots
cuits, 1 clams, 6 crevettes roses 30/50, 1 crevette
10/20, 30g de crevettes grises, 1/2 homard
canadien cuit, 3 langoustines, 1/2 citron **44,90 €**

Rillettes et/ou fritons de canard **16 € le kg**

Magret de canard frais **19,60 € le kg**

Magret séché **26 € le kg**

Foie gras de canard mi-cuit **99 € le kg**

Bûches pâtisseries **3 € la part**
Parfums au choix : vanille/chocolat, fruits rouge
ou crème de marron/chocolat