

# Menu de Noël

## à emporter

### Hotel restaurant La Terrasse

Disponible le 24,25 et 31 décembre sur réservation  
au 05 49 82 58 05

#### Plateau apéritif composé de 5 pièces par personne

Pour 2 personnes 9 euros

Pour 4 personnes 17 euros

Pour 6 personnes 25 euros

Pour 8 personnes 33 euros

#### Entrée

Ballottine de saumon farcis au Saint Jacques et mousseline de poissons fumé crème à l'aneth et salade 6,50euros

ou

Aumônière aux escargots Bio Maison Royer et champignons bio de Saint Mesmin et salade 5,50 euros

ou

Terrine de foie gras maison mariné au Pineau de Charentes farcis aux figues 10 euros les 100g (conditionnement par 100,200,500 g)

ou

Plateau de fruits de mer pour 4 personnes

Poissonnerie de l'Océan Bressuire

Composé de 4 huîtres, 4 langoustines, 4 crevettes, bigorneaux et 1/2 crabe par personne

Prix en fonction du cour

## Plat de résistance

Rôti de cerf accompagné de gratin de pommes de terre et légumes 7 euros

ou

Filet de Merlu accompagné de choux frisées et pommes de terre vapeurs et piperade sauce beurre blanc 8 euros

ou

Bœuf wellington accompagnée de purée de butternut, pomme de terre rÖsti et de jus de porto 8,50 euros

ou

Chapon farcis BIO de Saint Aubin accompagné de pommes de terre grenaille confit, choux rouge aux raisins 8 euros

ou

Souris d'agneau braisé à la Bière accompagné de gratin de pommes de terre et choux rouge confit

11 euros

## Plateau de Fromage affiné 4 euros par personne

## Dessert

Bûche de Noël saveur au choix artisanale de la « Boulangerie Thomas » pour 2,4,6 ou 8 personnes

3 euros la part

ou

Assiette gourmande 4 euros

ou

Macaron Vanille et Grand Marnier garni de marmelade d'oranges confite 4,50 euros

**Boutique**

**Traiteur**

**ouverte tout les**

**jours**

**de 9h à 14h et de**

**18h à 19h**