

PAUILLAC TRAITEUR

Le PLUS BORDELAIS DES TRAITEURS DEPUIS 1959

MENU TRADITION

Médailon de foie gras du Sud Ouest

Et son toast pain de mie grillé

Ou

Bodeglass de fromage frais, truite fumée, avocat, tomate

Une entrée fraîche et légère

Canette confite, Gratin de pommes de terre à la crème

De la canette plus fins en goût et plus tendre que le canard, accompagnée d'un gratin de pomme gourmand et délicieux

Ou

Pavé de Omble Chevalier, sauce oseille, Riz sauvage



C'est quoi le Omble ? Il est de la même famille que le saumon ,il est réputé pour sa chair rosée goûteuse et délicate. On essaye ?

Plateau de fromages du moment (1.00 €)

Buche de Noël



Ou

Poire pochée maison au vin de Noël

Petit pain

11.00€
TTC/PERS

Soit 10.42 € HT



Des couverts ?
Des Assiettes ?
C'est 1.00 €
TTC/pers

