

TRAITEUR du 24 décembre 2020 au 1^{er} janvier 2021

Le pâté de gibier farci aux pépites de foie gras et raisins de Smyrne , petite poire au boudin noir
La briquette de saumon fumé par nos soins, toasts à tiédir et rouille solide
Les gésiers de canard sur salade de saison et croutons à tiédir
Le cannelloni d'églefin, ricotta, St Jacques, crabe et crevettes grises, sauce crustacés (+3,00)

Le gibier d'arrivage, sauce Grand veneur **OU** à la Pomme (+ 3,00 euros)
Le roulé de veau farci aux épinards, mozzarella et jambon de Parme
Le poisson d'arrivage cuit au fumet, sauce légumes et safran

Pomme de terre au four et au reblochon OU une purée à l'huile de truffe
3 garnitures de saison OU une salade composée

L'aumônière de fromages, sirop de thym au citron
L'assiette de 5 fromages "Traditionnels"
La panna cotta aux vraies gousses de vanille et confiture de figues
Le merveilleux de Noël ou Nouvel An

Menu à 39,00 euros la personne

Réservation des plats : Noël pour le 21 décembre 18h 00

!!! Le 24 décembre, vos plats sont à retirer entre 12h00 et 14h00

Réservation des plats : Nouvel An pour le 28 décembre 18h 00

!!! Le 31 décembre vos plats sont à retirer entre 12h00 et 14h00

Lors de votre réservation il vous sera demandé un acompte de 50 %

Le Nouvel Ermitage
Renzo et Silvana
avenue Louis Goblet,7
7331 Baudour 065641666

!!!!!!Pas de réservations par e-mail !!!!!

Le restaurant sera fermé le 25 décembre et le 1^{er} janvier
(Nous ne vous ferons pas prendre de risque)

Merci de votre compréhension