

RESTAURANT
Didier Ballet

SERVICE TRAITEUR



ENTRÉE

FOIE GRAS 1ER CHOIX MI-CUIT

Chutney de Fruits Exotiques et Thym Citron

OU

SAUMON FUMÉ "MAISON"

Tartare de Saint Jacques et Langoustines

OU

ENTRÉE CHAUDE (POUR LE MENU À 42€)

PAVÉ DE LOTTE

Risotto de Céleri Boule et Branche,
Bisque de Langoustine

BALLOTINE DE POULET JAUNE "TROMPETTES"

Poitrine Fumée de Lard Paysan, Morilles et Vin
Jaune, Pomme Anna et Légumes

OU

PAVÉ DE SANDRE AUX ÉCREVISSES ET GIROLLES

Parfum d'Estragon, Risotto Noir et Légumes

PLAT

DESSERT

ENTREMET AUX FRUITS ROUGES

Coulis et Fruits Frais

OU

ENTREMET AU CHOCOLAT

Ganache et Tuile

RESTAURANT
Didier Ballet

SERVICE TRAITEUR



FORMULE CARTE

Foie Gras 1er Choix Mi-Cuit, 500 g.	50 €
Saumon Fumé, 500 g.	40 €
1 Plat Entrée	12 €
1 Plat Chaud	21 €
1 Dessert	7 €
1 Assiette de Fromages	8 €

FORMULE MENU

4 plats(Soit avec 2 Entrées)	42 €
3 plats	36 €
Possibilité de Fromages	+7 €

DATE DE FIN DE COMMANDE : Lundi 22 Décembre

RETRAIT : À partir du 22 Décembre, jusqu'au 24 Décembre 17h.

(Possibilité également de commander pour Nouvel An)
Date de fin de commandes le 22 Décembre

Réservations : 06 70 36 26 91 ou dbrg@orange.fr