

MENU TRAITEUR

Noël et Saint-Sylvestre

Gravlax de saumon maison	<i>les 100g</i>	10.00€			
Foie gras de canard français maison	<i>une tranche</i>	14.00€			
<i>les 250g</i>	32.50€	<i>les 500g</i>	65.00€	<i>le Kg</i>	130.00€
Dos de sandre, sauce matelote					
<i>Riz pilaf et son feuilleté</i>		24.80€			
Bouchée à la Reine					
<i>Veau, poularde, croûte au beurre, spaetzles</i>		24.80€			
Suprême de chapon, sauce aux morilles					
<i>Chou rouge aux pommes, spaetzles</i>		26.80€			

Filet de bœuf Wellington

Au foie gras de canard, jus réduit, écrasé de pommes de terre truffée

Individuel 29.80€

Entier pour 4 à 8 personnes 26.80€

Prix par personne

Tout le mois de décembre

* VOS COMMANDES *



Merci de privilégier notre plateforme « Click & Collect » accessible via smusauer-chezvous.fr, sinon par mail restaurantmusau@gmail.com ou **03 88 39 39 98**.

Retrait : Le 24 / 31 décembre de 9h00 à 12h00



MENU DE SYLVESTRE

Foie gras de canard français maison
Chutney de Noël, gel de cerises, sa brioche à tête

Dos de sandre, sauce matelote
Riz pilaf et son feuilleté

ou / et

Suprême de chapon, chou rouge aux pommes
Sauce aux morilles, spaetzles maison

Forêt Noire à notre façon

49.00€ menu **3** plats (poisson **ou** viande)

59.00€ menu **4** plats (poisson **et** viande)



Retrait : Le 31 décembre de 9h00 à 12h00

