***Propositions de menus 2024***

**1° Menu/pers : 21€00**

Pâté croute caille, foie gras et fruits secs 6€00

Mousseline de saumon sauce aurore 6€50

Poulet au comté 6€20

Rösti \* 2€80

**2° Menu/pers : 22€50**

Mini médaillon de saumon et sa truite fumée 6€40

Chausson de St Jacques et fondue de poireaux 6€90

Pintade forestière 6€90

Gâteau de pommes de terre 2€90

**3° Menu /pers : 25€00**

Dôme de saumon et langouste 6€60

Soufflé de sandre au safran 6€70

Noix de veau aux morilles 13€00

Clafoutis aux légumes de saison 3€10

**4° Menu/pers : 28€00**

Finger de foie gras mangue 8€10

Truite aux morilles 8€80

Pavé de selle d’agneau au thym frais 8€60

Risotto aux girolles 2€90

A tous ces menus peuvent s’ajouter :

Salade verte : **1€80** Plateau du fromager (3 sortes) : **2€80**

Pain traditionnel : **0€90**  Café :**1€00**

**\*Ne peut se mettre en caisse isotherme**

Sur demande, nous pouvons vous faire : tartes aux fruits, crème caramel, mousse au chocolat, panna cotta, brownies …

Nous traitons les gâteaux avec les pâtissiers professionnels polinois...

Nous ne prenons pas de droit de bouchon sur le vin amené par nos clients.

Contact : **TEL** : 0384371252 **Email** : [charcuterie.brelot@orange.fr](mailto:charcuterie.brelot@orange.fr)

***LA RECHAUFFE ET LA LIVRAISON NE SE FONT QU’A PARTIR DE 25***

***PERSONNES (EN DESSOUS DE CE NOMBRE UN FORFAIT SERA RAJOUTE)***

***NOS TARIFS SONT SUSCEPTIBLES D’ÊTRE MODIFIES À TOUT MOMENT SELON L’EVOLUTION DES COÛTS DES MATIERES PREMIERES, MERCI DE VOUS RENSEIGNER.***