***Propositions de menus 2025***

**1° Menu : 21€00 / personne**

Pâté croute caille, foie gras et fruits secs 6€10

Mousseline de sandre au macvin 6€50

Paupiette Polinoise (dinde, lard et comté) 6€30

Gâteau de pommes de terre 3€10

**2° Menu : 23€00 /personne**

Médaillon de sandre 6€80

**\***Coulibiac revisité (réchauffe au four uniquement) 6€90

Côte de porcelet rôti au miel 6€50

Gratin dauphinois 3€10

**3° Menu : 25€00 / personne**

Opéra de truite et homard 6€30

Soufflé de St Jacques 7€10

Noix de veau forestière 8€80

Clafoutis aux légumes de saison 3€10

**4° Menu : 28€50 / personne**

Entremet foie gras, pommes et cidre 8€20

Lotte à l’américaine 9€50

Coq (ou poulet) aux morilles 8€30

Risotto au magret fumé 3€00

**Quelques options peuvent s’ajouter :**

Salade verte : **1€80 /** Plateau du fromager (Fromagers Polinois) : **3€00**

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

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

**DESSERTS**: nous proposons : tartes aux fruits, crème caramel, mousse au chocolat, panna cotta, brownies …

Nous traitons les gâteaux avec les pâtissiers professionnels polinois... (sauf :

Pièce montée et vacherin)

**VIN** : Nous ne prenons pas de droit de bouchon sur le vin amené par les 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.***