

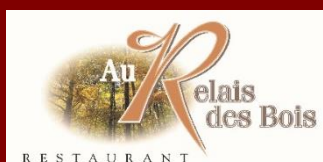
# CARTE TRAITEUR

à commander 48h00 avant

- Mijoté de gibier de nos forêts 14.50 € / pers  
*Choux rouge et Spätzlis maison*
- Onglet de veau rôti 16.50 € / pers  
*Cuit en basse température, pleurotes, légumes de saison, gratin dauphinois*
- Poitrine de canette rôtie sur peau 17.50 € / pers  
*Sauce à l'orange, légumes de saison, gratin dauphinois*
- Filet de bar poêlé 17.00 € / pers  
*Ecrasé de pommes de terre au beurre noisette, légumes*
- Blanquette de St Jacques et de Gambas 19.00 € / pers  
*Riz pilaf aux petits légumes*
- Plateau gourmand froid 21.50 € / pers  
*Foie gras de canard français, terrine du chef, saumon d'Ecosse label rouge, magret français fumé maison et deux sortes de crudités*
- Terrine de gibier de nos forêts 27.50 € / kg
- Foie gras de canard français cuit 120.00 € / kg  
*au gewurztraminer, entier ou en tranche*

## de notre fumoir "sans conservateur"

- Magret de canard français, fumé maison, entier ou en demi 45 € / kg
- Saumon d'Ecosse, label rouge, fumé par nos soins à la sciure de hêtre, en filet ou tranché 60 € / kg



Renseignement et Commande  
au 03 87 06 20 30  
[aurelaisdesbois@gmail.com](mailto:aurelaisdesbois@gmail.com)