

TRAITEUR NOEL 2021

ENTREES

Carpaccio de saint-jacques 15€
au balsamique à la truffe noire

Truffe en feuilleté 25€
sauce au foie-gras truffée

Foie gras de canard 22€
maison +/- 200gr et confiture

Foie-gras de canard 32€
à la truffe noire +/-200gr

Saumon fumé 12€
accompagné de ses blinis

FROMAGE

Chèvre frais 7€
au balsamique Truffe noire

DESSERTS

Le Benjamin spécialité 9€
maison

croquant aux amandes, caramel
spéculoos, noix, noisettes, noix de
pécan,
mousse chocolat noir et blanc



PLATS

Paleron de veau 18€
patate douce , sauce au
balsamique noir

Turbot 24€
risotto , sauce à la truffe noire

COMMANDE

Par Mail

contact@balsamique-restaurant.com

Par Téléphone

03 20 93 68 55

-retrait vendredi 24 decembre
de 11h à 16h

-retrait samedi 25 decembre
de 10h a 12h