RESTAURANT/Self

(réserver garantit un service prioritaire)

MENU

Entrées du jour

Assiette Hors d'œuvres variés : Terrine maison, piémontaise, carottes râpées, cornichon
ou
Mousseline maison de Saumon et St Jacques, crème d'Herbes fraîches

2 Plats chauds au choix

Pavé d'Echine de Porc Bleu Blanc Cœur (porc nourri au lin) grillée au feu de bois
Sauce charcutière
Entrecôte ou faux filet grillé au feu de Bois sauce vallée d'Auge
Accompagnement : gratin

Desserts du jour

Tarte abricots Amandines
ou
Blanc manger-coco insert ananas

Boissons incluses sur table : Eau, Rosé, Bordeaux.

Menu à 22 € (porc) et 25 € (bœuf) tout inclus

	Prix	Quantité de repas	Total TTC
Mercredi 5 Juin	22.00€ Porc		
	25.00€ Bœuf		
Jeudi 6 Juin	22.00€ Porc		
	25.00€ Bœuf		

Réservation par mail: eric.lechevalier@brault-traiteur.com

Tél: 06.16.33.58.22

TARIF PREFERENCIEL POUR LES GROUPES DE PLUS DE 50 PERS

Ticket à retirer à la caisse du restaurant avant 11h30

Paiement: Chèque, CB, Espèces