



MENU DE NOËL




21,80€ PAR PERSONNE



Sur réservation pour le 23,24,25 ou 26 décembre

ENTRÉE FROIDE

Foie gras de canard entier




ENTRÉE CHAUDE

Cassolette de chapon au foie aux Girolles



PLAT CHAUD

Joue de porc aux pains d'épices
Gratin dauphinois
Tomate provençales



DESSERT

Mousse choco-pralinée,
cœur caramel beurre salé de la Maison FALCOMET



BOUCHERIE-CHARCUTERIE-TRAITEUR
BOUVIER BANGILLON

9, route de l'Épine 74420 Habère Lullin
Tél. : 04 50 39 50 35
www.boucherie-bouvier.fr



MENU DE NOËL 2



23,80€ PAR PERSONNE



Sur réservation pour le 23,24,25 ou 26 décembre

ENTRÉE FROIDE

Foie gras de canard entier



ENTRÉE CHAUDE

Cassolette de St Jacques flambées aux whisky



PLAT CHAUD

Chapon au vin jaune et morilles
Gratin dauphinois
Tomate provençales



DESSERT

Mousse choco-pralinée,
cœur caramel beurre salé de la Maison FALCOMET



BOUCHERIE-CHARCUTERIE-TRAITEUR
BOUVIER BANGILLON

9, route de l'Épine 74420 Habère Lullin
Tél. : 04 50 39 50 35
www.boucherie-bouvier.fr