

Fêtes 2024

Sauvage Michel

Portable: 06.22.98.23.77

Mail: contact@michelsauvage.fr

Adresse: 33, rue d'Aras
62123 Berneville

MERCI DE COMMANDER

Avant le Jeudi 12 décembre pour Noël
et

Avant le Jeudi 19 décembre pour Nouvel an

Horaires pour récupérer les commandes

Mardi 24 à partir de 9h30

Mardi 31 à partir de 9h30

Apéritif

16 Amuse bouches à 15 €

8 Amuse bouche à 8 €

(mini croque-monsieur, mini quiche lorraine, mini pizza mesquez, mini quiche Marsouilles)

16 Briochins d'escargots à 18 €

8 Briochins d'escargots à 9 €

16 Toasts nordique au saumon fumé ou au thon à 16 €

8 toasts nordique au saumon fumé ou au thon à 8 €

Hérisson (40 pièces) à 27 € l'unité

Hérisson (20 pièces) à 14 € l'unité

Les suggestions de Noël et Nouvel An

Les cassolettes chaudes à 9 € l'unité

Les ris de veau aux morilles et vin liquoreux

Les escargots à ma façon sur lit d'épinards

Les Saint-Jacques à la Bretonne

Les gambas "façon" exotique

Le traditionnel foie gras poêlé aux pommes

Les plats

• Suprême de pintade cœur au foie gras, jus aux tomates confites,

gratin à l'ail des ours et légumes fondants à 13 € l'unité

• Médaillon de veau en croûte d'herbes, jus et

fondant de pommes de terre aux giroles et légumes fondants à 13 € l'unité

• Filet de bar crème et gratin parfumés à la truffe et

julienne de légumes à 14 € l'unité

Trilogie de fromages chauds à 4 € la part

Marsouilles sur pain d'épices, chèvre sur toast et miel, brick de munster au cumin

Les incontournables des fêtes

Le foie gras de canard français maison 100 € le kilo

50 € les 500g

25 € les 250g

Le saumon fumé maison tranché à la main 56 € le kilo

28 € les 500g

14 € les 250g

La crème acidulée à la ciboulette idéale avec le saumon 5 € les 200g