



## La Zoli'Oberge vous propose

Service traiteur

Pour les fêtes de Noël et Réveillon du Nouvel an

Sur commande jusqu'au 16 Décembre 2022

A venir retirer sur place les 24 et 31 Décembre de 13H à 17H

### Entrée au choix

- \*Croustillant de homard bleu et queues de langoustines, julienne de légumes croquants, coulis de crustacés 24€
- \*Vol au vent de ris de veau aux champignons 18€
- \*Noix de St Jacques en coquille, fondue de poireaux à la crème de Noilly Prat 19€
- \*Cannelloni de saumon fumé, crabe royal et crevettes de Madagascar bio 23€



### Plats au choix

- \*Balottine de chapon farcie mousseline aux morilles 25€
- \*Filet de boeuf en croûte façon Rossini 29€
- \*Blanquette de lotte et homard bleu aux morilles 30€
- \*Cassolette de noix de St Jacques au jambon Serrano, embeurrée de chou vert, sauce champagne et truffes noires 28€



### Garniture au choix pour vos plats

- \*Gratin de pommes de terre ou \*Riz parfumé ou \*Bouquet de légumes

Nous pensons que pour les fêtes votre pâtissier sera le mieux placé pour vous préparer votre belle bûche, ou tout autres desserts

Nous vous souhaitons d'Excellentes Fêtes de fin d'année

Nathalie et David

01 34 67 67 27

### Et toujours

Foie gras de canard »maison » mi-cuit

500g 69€

250g 36€

Saumon Label Rouge fumé par nos soins

66€/kg (saumon entier 1kg/1,3kg)

70€/kg Tranché

Réserver dès maintenant produits limités



**Réserver dès maintenant produits limités**



**La Zoli'Oberge vous propose son  
Menu St Sylvestre 2022**

130€ Boissons comprises



**\*Apéritif de bienvenue**

Soupe de champagne ou cocktail sans alcool et ses amuses bouche

**\*Entrée**

Marbré de foie gras mi-cuit et médaillons de ris de veau braisés, brioche aux figues confites

**\*Suivi,**

Noix de St Jacques, queue de langoustines, huitre spécial N°2, en coquilles, sur fondu de poireaux au Noilly Prat, sabayon champagnisé

**\* Sorbet arrosé**

**\*Plat chaud**

Poularde de Bresse pochée, minis choux farcis à la truffe noire, petits légumes, sauce suprême



**\*Fromage**

Brie de Meaux aux fruits secs et ses feuilles croquantes

**\*Dessert de l'an Neuf**

Vin Blanc et Rouge à discrétion  
eaux, Café

Sur Réservation au 0134676727  
Places limitées

