

**POUR NOËL ET NOUVEL AN**

# La Table des Champions

**S'INVITE CHEZ VOUS À PRIX DOUX AVEC UN MENU 4 SERVICES ALL 'IN À 35 EUROS.**

*Tout simplement la tranche de foie gras (Maison), pain perdu grillé et sa confiture d'oignons rouges à la figue.*

*Ou*

*La Saint-Jacques snackée et en raviole, julienne de légumes et son émulsion aux agrumes doux.*

*Ou*

*Cannelloni de confit de chevreuil et foie gras, crème de truffe légère.*

*~*

*Bisque de crevettes grises, croûtons poêlés à l'huile d'olive.*

*~*

*Filet de biche cuisson à l'ancienne, mousseline de céleri-rave et panais, pomme airelles, chicons caramélisés, garniture forestière et sauce poivrade revisité.*

*Ou*

*Suprême de volaille jaune rôti sur peau, cuisson à l'étouffée, sauce aux morilles, mille-feuille de légumes et pommes de terre Annabelle.*

*Ou*

*Nage de légumes, ravioles Thai, palourdes, crème de crustacés pour que la lotte et le cabillaud (dos) se rencontrent.*

*~*

*La folie légère autour du chocolat.*

*Ou*

*Assiette de fromage de la petite ferme chez Damien, fruits secs, salade et sirop de Liège.*

*+4 euros en supplément.*

**Clôture des commandes pour le 20/12 NOËL et pour le 27/12 NOUVEL AN.**

**Réservation UNIQUEMENT sur [y.brich@gmail.com](mailto:y.brich@gmail.com) ou au 0499/41.39.19**



# La Table des Champions

Pour respecter au maximum les conditions  
sanitaires et pour une bonne organisation :

L'enlèvement se fera à l'heure prévue à LA  
TABLE DES CHAMPIONS :

Vendredi 24 décembre : 14 H à 16 H

Samedi 25 décembre : 10 H à 11 H

Vendredi 31 décembre : 14 H à 16 H

Samedi 1 janvier : 10 H à 11 H

*Le paiement se fera soit par carte bancaire, soit en  
argent liquide.*

Réservation **UNIQUEMENT** sur  
[y.brich@gmail.com](mailto:y.brich@gmail.com) ou au 0499/41.39.19

Clôture des commandes pour le : 20/12 pour  
Noel et le 27/12 pour Nouvel An.

N'OUBLIEZ PAS VOTRE MASQUE !



# La Table des Champions

## En complément.

~

*Menu p'tit Lou*

*18euros.*

*Croquettes de macaronis/tomate.*

~

*Filet de poulet pané façon cordon bleu, crème de cheddar, pommes dauphines.*

~

*Duo de mousses aux chocolats.*

## Maïs aussi.

~

*Possibilité pour l'apéritif d'un plateau de salaisons, charcuteries aux prix de 25 euros ou 35 euros.*

~

*Cocktail pour 2 personnes (grand-marnier, gin, grenadine, jus d'orange pressé) 1/2L 10 euros*

~

*Exceptionnellement pour cette année, je vous propose une nouveauté,*

*Pour le jour de l'An : La choucroute du SUD OUEST*

*PUR CANARD*

*Composée de : choucroute aux cretons de canard, ½ cuisse de canard confite, chipolata de canard confite, magret de canard fumé et braisé, saucisse de canard parfumée à la truffe, le tout accompagné de pommes de terre sarladaise ou d'une purée au beurre de ferme.*

*Le tout pour 17 euros, enlèvement aux heures indiquées.*

