



# Ô PRESTIGE

## Traiteur de fin d'année 2018.

A partir du 1 Décembre 2018

**Merci de passer commande au minimum 5 jours avant et pour les fêtes de fin d'année avant le 18 décembre pour le réveillon de Noël // Avant le 26 décembre pour le 31 décembre**

- Foie gras de canard mi-cuit maison & sa compoté de fruits frais 9€ 100gr
- Foie gras de canard mi-cuit à la truffe noire 14€ 100 gr
- Saumon fumée maison (tranches) & sa chantilly à l'aneth et citron 7€ 100gr
- Carpaccio de langoustines assaisonnées à votre goût 15€
- Bouchée à la reine de St Jacques 13€ u
- Homard breton en salade Prix selon arrivage
- Cassolette de pétoncles et poireaux 11€pers

► **Garniture au choix en dessous pour tous les poissons et viandes\***

- Nage de cabillaud et moules à la marinière 14€ pers
  - Lotte à l'armoricaine 19€pers
  
  - Brochette langoustine et St Jacques, jus de crustacé 26€pers
  - Daurade contisée à la truffe 27€ pers
  - Aiguillette de St Pierre et caviar 26€ pers
  - St Jacques en surprise de truffe (5 pièces par pers) 29€ pers
  - 1/2 homard breton rôtis Prix selon arrivage
  - Ravioles de langoustine et poireaux (5 pces) 24€pers
  - Dos de sanglier, sauce marchand de vin & marron 24€ pers
  - Comme un lièvre à la Royale (foie gras poêlé) 26€ pers
- (ATTENTION seulement Sur demande avant le 15 décembre)
- Cœur de filet de bœuf et jus à la truffe 27€ pers

**\* GARNITURE :**

- Écrasé de pommes de terre
- Céleri à l'huile de truffe
- Écrasé de potiron au lard
- Fondue de poireaux
- Ragoût de Butternut

Avec supplément de 6€:

- Écrasé de pommes de terre à la truffe Façon O PRESTIGE



*Livraison possible (sous conditions) Nous assurons la livraison à domicile dans un périmètre de 15 kms de notre établissement GRATUITEMENT ou au-delà à partir d'un minimum de commande*

**RESERVATION** Par mail [hotel-restaurant@oprestige.com](mailto:hotel-restaurant@oprestige.com) ou par téléphone 02,41,89,82,12

**Nom de famille :**

**Pour le :** \_\_\_\_ / 12 / 2018