

MENU DES FÊTES : 40 € ttc
Mardi 24/12 ou Mardi 31/12/2024

Entrées

Foie gras aux quatre épices,
comptée de figes sur son pain de mie aux céréales - **14 € ttc**

ou

Saumon gravlax à la betterave,
chou rouge mariné et ses pousses de betterave - **14 € ttc**



Plats

Suprême de chapon à la truffe et sa sauce des Lys - **20 € ttc**

ou

Ballotine de cabillaud, cœur de homard et sa sauce armoricaine
au poivre de Timut - **20 € ttc**

Accompagnement : Gratin dauphinois à la crème d'Isigny
et poêlée de cèpes et asperges vertes

En supplément : poêlée de marrons des chefs : **+2 € ttc**



Desserts

Royal chocolat caramel - **8 € ttc**

Ou

Riz au lait aux éclats de marrons glacés - **8 € ttc**

ou

Cheesecake aux zestes de citrons verts, cœur de mangue - **8 € ttc**

CONDITIONS DE RESERVATION

Les prix sont TTC et par personne

Vous pouvez choisir tout ou partie du menu

Il n'y a pas de possibilité de livraison.



Retrait dans nos locaux : 13 Impasse d'Auvergne - **Box 6** -
69800 St Priest, pour NOEL :

Le mardi 24/12 de 9h00 à 12h00

Délais de commande : au plus tard de 19 décembre



Retrait dans nos locaux : 13 Impasse d'Auvergne - **Box 6** -
69800 St Priest, pour le JOUR DE L'AN :

Le mardi 31/12 de 9h00 à 12h00

Délais de commande : au plus tard de 26 décembre



Commande minimum : 2 personnes

Réservation par @ : contact@gourmets-lyon.com



A réchauffer par vos soins

Règlement intégral demandé avant le retrait et au plus tard

Le 19 décembre pour les commandes de Noël et

Le 26 décembre pour les commandes du Jour de l'An