

LE SAVOIR FAIRE D'UN CHEF  
Un service traiteur de qualité

*Menu de REVEILLON*

62,00€ et 75,00€

Au restaurant, sur réservation avec arrhes

04.50.34.03.50



Christine et Guy BARBIN

*Le Capucin Gourmand, pour les fêtes*

*Commandes et renseignements au  
04.50.34.03.50*

*1520 route de Genève  
74 130 VOUGY*

[www.lecapucingourmand.com](http://www.lecapucingourmand.com)  
[infos@lecapucingourmand.com](mailto:infos@lecapucingourmand.com)

## IDEES CADEAUX!

### **Au Gastronomique :**

2 menus dégustation (4 plats, 1 dessert)  
+ 3 verres de vin/pers.  
**162.00€ pour 2 personnes**

### **Côté Bistro-Brasserie :**

2 menus (entrée, plat et dessert)  
+ 2 verres de vin/pers  
**84.00€ pour 2 personnes**

Vous pouvez également, sur place, choisir des invitations plus personnalisées...



## SERVICE TRAITEUR

*Les grands classiques*

Service à emporter pour les fêtes

## MENU TRADITION

*à emporter*

*Foie gras de Canard maison, purée de figue*

\*\*\*

*Suprême de pintade, gratin de pommes de terre*

*24.00€/personne*

## LA CARTE

### Les entrées :

☞ Homard Canadien décortiqué (pour salade) Vinaigrette de balsamique	22.00€
☞ Tartare de saumon cru au gingembre	10.00€
☞ Terrine de Foie gras de Canard à la tranche (100 gr)	12.00€
Le kilo de Foie gras de Canard maison	110.00€

### Les poissons :

☞ Marmite de poissons (lieu jaune, pétoncles, crevettes, Moules et légumes)	12.00€
☞ Blanquette de Homard jardinière de légumes	24.00€
☞ Noix de St Jacques au champagne, légumes	16.00€

### Les viandes :

Dinde de Bresse (8pers.)	110.00€
☞ Tournedos et quasi de veau à la sauge	12.00€
☞ Suprême de pintade, gratin de pommes de terre	13.00€

### Les garnitures :

☞ Gratin de cardons	6.10€
☞ Gratin de pomme de terre	4.50€
☞ Parmentier de pomme de terre et champignons	4.50€

☞ **Prix par personne**

Commande et confirmation conseillées au plus tôt

