

FÊTES GOURMANDES... PRÊTES À PARTAGER

Cette année, laissez vous guider par le plaisir des fêtes **sans contrainte.** Notre équipe a imaginé pour vous le menu raffiné, **déjà prêt** à être réchauffé et à savourer! Entrée délicate, plat généreux et dessert fondant : tout est pensé pour que vous profitiez pleinement de vos proches et de la magie des fêtes, sans stress et sans compromis sur la qualité.

Votre Menu de Fête (à partir de 2 personnes)

Entrée Terrine de foie gras maison

déliquatement parfumée au pain d'épice

brioche toastée, confit de figues et fleur de sel

(60-80gr par personne servi légèrement tempéré / brioche légèrement toastée / confit de figues maison / finition : fleur de sel, micro-herbes)

Plat principal Filet de boeuf rôti, sauce aux morilles et truffe

(200gr par personne saisi puis fini au four selon la cuisson désirée / sauce aux morilles : morilles réhydratées, échalotes, crème et jus réduit)

Accompagnements Gratin dauphinois, légumes de saison

(pommes de terre fines, crème, ail / légumes sautés au beurre)

Dessert Fondant coulant au chocolat noir (70%)

Prix et commande

A l'emporter CHF 55 p.p. Sur place CHF 65 p.p.

Pour commander 021 784.08.08

info@cafedestramways.ch

Délai 24h à l'avance

