

## Les entrées

Terrine de canard au magret fumé(80gr)  
.....  
....**6€00**

Tartare de saumon citron et ciboulette et  
cervelle de canut  
.....**6€00**

Foie gras de canard maison (80 gr )  
.....**8€50**

Ragout d'escargots aux  
pleurotes.....**9€00**

Cassolette de Saint Jacques et crevettes  
.....  
....**9€50**

Assiette terre et  
mer.....**12€00** (salade  
verte, foie gras, magret fumé, truite fumée,  
crevette)



## Les viandes

Civet de  
sanglier.....**11€00**

Aiguillette de canard sauce  
cassis...**11€00**.

Joue de bœuf mitonnée au vin rouge et  
oignons grelots  
.....**12€00**

Mini rôti de chapon sauce Normande  
.....  
**13€00**

Pavé d'autruche sauce poivre  
vert....**13€00**

Suprême de poulet jaune aux morilles  
.....  
**13€50**

Paleron de veau braisé sauce forestière  
.....  
..**13€50**

Pavé de bœuf sauce  
époisses.....**16€00**

Toutes les viandes seront accompagnées  
de fagots d'asperges vertes lardé et gratin  
de pommes de terre à la dauphinoise



## Les poissons

Ragout de lotte aux petits légumes  
...**12€00**

Dos de cabillaud et sa crème de ciboulette  
.....  
**12€00**

Pavé de bar en écailles de pommes de terre.....  
**12€00**

Cassolette de cabillaud et Saint Jacques sauce champagne.....**15€00**

Tous les poissons seront accompagnés de fagots d'asperges vertes lardé et risotto

### *Les desserts*

Buchette chocolat praliné .....**4€80**

Précieux myrtille.....**4€80**

Nougat glacé.....**4€80**



**Réservation au plus tard**

**le 16 décembre pour le 24 décembre**

**le 27 décembre pour le 31 décembre**

Restaurant Traiteur Le Petit Blanc

8 rue du pont neuf

21490 Saint Julien

06.40.17.82.29

**Carte De fêtes de fin d'année 2024 à emporter**



Et uniquement sur réservation



Traiteur Le Petit Blanc

06.40.17.82.29

[www.traiteurrestaurant-lepetitblanc.fr](http://www.traiteurrestaurant-lepetitblanc.fr)