



Tisserand

Restauration

Fêtes de fin d'année

Apéritif

Miche surprise (30 pièces) 35€

Foie gras, Saumon fumé, Poulet/pesto

Plateau prestige (24 pièces) 34,50€

Mini burger foie gras/figue,

Tartelette Saumon fumé/mascarpone/avocat,

Verrine betterave/chèvre/framboise,

Brochette magret fumé/tomme de brebis/t.cerises

Feuilletés d'escargots persillés

(18 pièces) 24,50€

*Pour Noël : réservation jusqu'au 21 Décembre,
retrait des commandes le 24 jusqu'à 18h*

*Pour nouvel an : Réservation jusqu'au 28 Décembre,
retrait des commandes le 31 jusqu'à 18h*



3 rue du Bochet - Montferrand le château

03.81.56.52.63 / 06.70.82.69.11

Ne pas jeter sur la voie publique

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière

Les entrées

- Terrine de foie gras de canard, confit de
groseilles, o. rouges, pain aux f. secs 7,90€
- Truite fumée du Jura (100gr), beurre
aneth/Yuzu, pain de seigle 7,10€
- Tourte de ris de veau et foie gras, jus réduit au
Trousseau 7,30€
- Cassolette de St Jacques, émulsion
Champagne, choux fleurs colorés 9.40€

Les plats

- Suprême de poulet fermier IGP Challans aux
morilles et Vin Jaune 17,40€
- Souris de cerf confites aux cassis de
Bourgogne 14,20€
- Mignon de Veau lardé crème de Mont d'or,
crispy estragon 15,90€
- Pavé de d'Omble chevalier à la crème
d'écrevisses et Vin Jaune 16,30€

Garniture :

Gratin de p. d. terre et asperges/Mini carottes
Ou Riz sauvage/ Mini carottes

- VEG Ravioles aux truffes, crème de
parmesan et cèpes 15,80€