



*yves & marie dufrenne*

Boucher, charcutier, traiteur

## PLATS CUISINES \*

(Mise en plat à partir de 4 personnes sinon, présentation en barquette).

Noix de jambon de Prague, sa tomate échalotée, son fagot de haricots verts, son émincé de champignons, et sa galette, sauce champagne	<b>10,90 € la part</b>
Dinde de fêtes aux champignons de Paris et sa galette, sauce champagne	<b>10,90 € la part</b>
Duo de lotte et saumon aux brocolis et tagliatelles, sauce crustacés	<b>13,95 € la part</b>
Caille farcie rôtie et sa galette, sauce gourmande	<b>10,95 € la part</b>
Chapon des fermiers landais, sa fricassée de champignons et sa galette, sauce suprême	<b>14,95 € la part</b>
Demi souris d'agneau de 7 heures , suc de viande, courgette, tomate, poivron carottes et sa galette, sauce du chef	<b>15,95 € la part</b>
Pave de biche, son champignon farci, son fagot d'haricots verts et sa galette, sauce foie gras	<b>16,95 € la part</b>
Pavés de cœur de ris de veau à la forestière et sa galette, sauce écrémée	<b>20,95 € la part</b>

\*consigne en sus.

