



LeKursaal

RESTAURANT • TRAITEUR



NOEL & NOUVEL AN A EMPORTER

10 % de réduction pour toute commande déposée avant le 1^{er} décembre *

APERITIF

- Amuses bouches chauds	16 €	24 pièces	29 €	48 pièces
<i>Pizza, profiteroles au comté, knacks moutardée, poulet curry, kefta de cabillaud, palmier emmental, mini croque Tomme de cambrai, coulbiac de saumon</i>				
- Finger	25 €	24 pièces	42 €	48 pièces
<i>Wraps de magret & figue, finger de dinde au curry et fromage frais, moelleux au haddock fumé, Maki de saumon fumé et raifort, opéra de foie gras au pain d'épices, club de pain noir au crabe</i>				
✓ - Muffins salés	16 €	24 pièces	29 €	48 pièces
<i>Chèvre-figues, oignon-cheddar, tapenade-aïoli, noisette-comté</i>				
- Chouquettes croustillantes d'escargots persillés	16 €	24 pièces	29 €	48 pièces
<i>Escargots au beurre persillé en coque de pâte à chou</i>				
- Mini burger & Mini hot-dog	16 €	12 pièces	27 €	24 pièces
<i>Bœuf cheddar et saucisse moutarde</i>				

* règlement à la commande, minimum de 80 €

ENTRÉES

Opéra d'un duo de saumon, caviar de hareng et crème raifort	8 €
Terrine de sanglier et volaille à la bière de Noël, confiture d'oignons	10 €
Tatakis de thon, graines torrifiées et sablé à l'encre de seiche	12 €
Noix de St Jacques dans leur coquille, mousseline de céleri rave et corail	13 €
Compression de foie gras mi-cuit au Banyuls, pomme confite et brioche mendiant	13 €
Ris de veau poêlé, beurre persil et petit chou farci aux champignons	15 €

PLATS

Suprême de pintade farcie aux cèpes et foie Gras, jus à la truffe	12 €
Le pavé de cabillaud contisé, tombée de fenouil, sauce curry-coco	14 €
Grenadin de veau rôti au beurre salé, petit jus façon grand-mère	15 €
La viennoise de lieu jaune, croûte d'herbes & parmesan, effluves de bouillabaisse	15 €
✓ Tajine de légumes aux épices douces, galette de quinoa et boulgour	12 €
Filet mignon de cerf, jus de gibier au miel et porto	18 €

✓ Tous nos plats sont accompagnés d'un trio de légumes :

✓ Croquette de céleri et panais

✓ Millefeuille de pomme de terre confites

✓ Mousse potiron, chou et champignons

✓ Végétarien friendly !



DATE LIMITE DES COMMANDES

NOEL : 19/12

NOUVEL AN : 26/12



BUCHES

« Crunchy Chocolat »

Moelleux cacao/vanille, Pralin noisettes, crémeux chocolat noir, mousse chocolat au lait, noisettes caramélisées

« Atomic Lemon »

Dacquoise Amande, crémeux citron jaune/yuzu, mousse fromage Blanc et lime bio



Menu des fêtes 25 €/pers

Opéra d'un duo de saumon,
caviar de hareng et crème raifort

Suprême de pintade farcie aux cèpes et foie Gras,
Jus à la truffe

Bûche « Crunchy Chocolat »

Menu enfant 13 €

Petite paupiette de saumon fumé aux crevettes grises

Nuggets maison de Volaille fermière
Rosace de pomme de terre et mousse de carottes

Feuilletée caramélisée & pomme façon tatin,
Crème Chantilly
+ une surprise gourmande