



**Merci de  
passer vos commandes**

**Jusqu'au 21  
pour le 24 Décembre**

**&**

**Jusqu'au 28  
pour le 31 Décembre**



**Nous vous souhaitons  
de joyeuses fêtes  
de fin d'année**



Nous vous proposons également  
sur demande :

**Truffes fraîches extra**  
&  
Les produits d'excellence de  
*la Maison Barthouil*  
**Foie Gras - Saumon - Caviar**



**MAISON BAUDART LHERITER**

**02 97 41 72 24**

[contact@baudart-lheritier.com](mailto:contact@baudart-lheritier.com)

**ARZON \* SARZEAU \* ST GILDAS DE RHUYS**

*Pour faire la fête !*

**LA MAISON BAUDART LHERITER**

**vous propose**

**Mises en bouche apéritives**

**Prix du plateau : 45€**

Plateau composé de  
**15 pièces à réchauffer**

Gougères au Comté 18 mois,  
Mini quiches Féta-Pimientos del Piquillo,  
Feuilletés saucisse-moutarde-pavot

&

**15 mises en bouche froides**

Navette au Foie Gras, confit d'oignons  
Toasts au Speck et tomates confites  
Mille-feuilles Saumon, Mozzarella

**Plats Traiteur (250g/part)**

Ballotine de Saumon farcie aux St Jacques  
**12.50€**

Filet de canard aux Morilles  
**13.50€**

Suprême de Chapon, sauce Foie Gras  
**14.50€**

**Accompagnements (250g/part)**

Gratin dauphinois aux Cèpes  
**4.90€**

Écrasée de potimarron, éclats de Châtaignes  
**5.90€**

Risotto Carnaroli crémeux aux Truffes  
**7.90€**