



**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

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€