

CARTE TRAITEUR A EMPORTER POUR LES FÊTES !

By L'EPINE

Tarama maison d'œuf de cabillaud fumé français 8€/150g

Foie gras maison à l'épine de René 13€/100g

Bocal de confiture maison de tomate verte AB 8€/220g
vanille de Madagascar
citrons jaunes AB et oranges AB

Poire tapée maison cuite au feu de bois
imbibé au cabernet franc de la famille Badiller
et épices douces de Madagascar 8€/ pièce

Pâté en croute du Q de Bouteille by Matthis 7€/ 100g

Magret de canard FR fumé maison 25€/ pièce

Sélection de Caviars Prunier en direct
de la Manufacture d'Aquitaine
(Précommandes avant le 20 décembre)

Osciètre 30g/ 75€ 50g/125€ 125g/313€
Saint James 30g/98€ 50g/163€ 125g/407€
L'Héritage 30g/240€ 50g/400€ 125g/1000€

Boudin fait maison
de veau français et homard bleu breton
bisque de homard (~130 à 150g pièce) 6,50€/100g

Brie de Meaux AOP (Rodolphe Le Meunier) à la truffe
Melanosporum de Cheillé, fait maison 14€/100g

A EMPORTER LE 24 DÉCEMBRE ET LE 30 DÉCEMBRE
AU 19 PLACE DE LA RÉPUBLIQUE-37190 AZAY-LE-RIDEAU