



Menu St Valentin



2026

Cocktail des amoureux
(Bouteille de Favorite du clos Roussely et liqueur de Chambord)

Opéra de foie gras de canard, brioche et chutney de mangue
OU
Bouchée de la mer (St Jacques, écrevisse et crème Pesto)

Fondant de veau, jus corsé
Fondant de pomme de terre aux girolles et tagliatelles de carottes
OU

Cassolette de sandre, St Jacques et homard
sauce beurre blanc au champagne

Duo de fromages (Tomme 1000 fleurs et chèvre fermier)

Sphère chocolat noir, framboise
et biscuit sablé

{ 33.00€
pers ttc }

Commande à récupérer par vos soins
le samedi 14 février 2026
entre 9h00 et 11h30

SAS Guillon Traiteur / La Carte de Midi
3 rue Jules Berthonneau - 41000 Villebarou

Tél: 02 54 33 32 32 - Mail: guillon.traiteur@wanadoo.fr

RCS 433569110 - siret 42356911000038 - Code ape 5621z - Capital Social 500832

