**Menu à 38 euros 3 plats**

*Sur réservation uniquement avant le 15 décembre 2019*

Foie gras de canard Maison

Et confiture de mure



Cassolette de st jacques et sandre

Aux endives et jus au ratafia



Rôti de veau farci aux champignons persillés

Tatin de tomate et pomme grenaille rissolées aux thyms

Ou

Filet de dorade

Croute de chorizo aux parmesans

Tagliatelle au pesto

Johan Gatelier Traiteur 19 rue des lys 51130 vertus siren :4851196547

[johan.traiteur@laposte.net](mailto:johan.traiteur@laposte.net) / [www.johan-traiteur.fr](http://www.johan-traiteur.fr) / 06 82 00 73 29

**Plat à la Carte**

-Saumon fumée maison 35€ le kg vendu en filet

-Foie gras de canard 85€ le kg

-Foie gras de canard aux raisins et ratafia 90€ le kg

-Cassolette de st jacques et sandre aux endives et jus au ratafia 12 €

-Rôti de veau farci aux champignons persillés Tatin de tomate et pomme grenaille rissolées aux thyms 15 €

-Filet de dorade

Croute de chorizo aux parmesans

Tagliatelle au pesto 15 €

Johan Gatelier Traiteur 19 rue des lys 51130 vertus siren :4851196547

[johan.traiteur@laposte.net](mailto:johan.traiteur@laposte.net) / [www.johan-traiteur.fr](http://www.johan-traiteur.fr) / 06 82 00 73 29