**Menu à 38 euros 3 plats**

*Sur réservation uniquement avant le 14 décembre 2021*

Foie gras de canard Maison

Au pain d’épice et miel



Cassolette de st jacques et gambas

Provençales et jus de tomate



Cuisse de canard aux vin rouge

Pomme grenaille rissolées aux lardons et confis de choux rouge aux pommes

Ou

Filet de dorade au citron

Riz au colombo et brunoise de légumes

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 38€ le kg vendu en filet

-Foie gras de canard 90€ le kg

-Foie gras de canard aux pain d’épice et miel 90€ le kg

-Cassolette de st jacques et gambas

Provençales et jus de tomate 14€

- Filet de dorade au citron

Riz au colombo et brunoise de légumes 15€

- Cuisse de canard aux vin rouge

Pomme grenaille rissolées aux lardons et confis de choux rouge aux pommes 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