



INFOS

Voici quelques petits renseignements pratiques pour passer vos commandes :

POUR NOËL (24 et 25 décembre)
merci de nous communiquer votre commande au plus tard pour le 19 décembre 2024

POUR LE NOUVEL AN (31 décembre et 1 janvier)
merci de nous communiquer votre commande au plus tard pour le 26 décembre 2024

Les commandes "Last Minute" seront acceptées selon la disponibilité

Contactez-nous par téléphone : 0491 37 87 61
Ou de préférence par email : commandebercuit@gmail.com

LES ENLÈVEMENTS SE FERONT

Le mardi 24 décembre de 12h00 à 18h00
Le mercredi 25 décembre de 11h00 à 13h00
Le mardi 31 décembre de 12h00 à 18h00
Le mercredi 1 janvier de 11h00 à 13h00

N'hésitez pas à nous contacter pour l'organisation de vos événements privés ou professionnels, sur place ou à domicile.



LE RESTAURANT

ROYAL BERCUIT GOLF CLUB

MENU TRAITEUR

Fêtes de fin d'année 2024

CLASSIQUES	Demi homard (+-400g) Belle Vue, tomates crevettes, salade d'hiver et sauce cocktail	29,00 €
	Demi homard (+-400g) aux petits légumes et beurre blanc	29,00 €
	Terrine de chevreuil, foie gras et figues rôties	20,00 €
	Gravlax de saumon fumé, moutarde suédoise	19,00 €

ENTRÉES	Carpaccio de saumon fumé Ecosais, légumes croquants, agrumes et herbes fraîches	19,00 €
	Carpaccio de boeuf maturé Holstein, copeaux de foie gras, figues et huile de truffe	20,00 €
	Noix de Saint-Jacques snackées, beurre à l'orange, chicon confit	22,00 €
	Ravioles de homard, sauce homardine et légumes croquants	22,00 €

PLATS	Filet pur de biche, sauce Grand Veneur	28,00 €
	Suprême de Pintadeau farci au foie gras, jus de volaille au champagne	26,00 €
	Magret de canard, sauces aux agrumes	28,00 €
	Dos de cabillaud rôti sur peau, croûte d'herbes, beurre blanc safrané	28,00 €

ACCOMPAGNEMENTS*	Risotto aux champignons des bois
	Gratin dauphinois, pommes aigres et chicons confits
	Poêlée de légumes de saison et écrasé de pommes de terre

** Les plats principaux avec un accompagnement
au choix compris dans le prix*

DESSERTS	Bûchette (1p.) Selection by Ducobu	12,00 €
	▪ DUO DE CHOC Mousse au chocolat noir, crémeux vanille, caramel liquide, croustillant praliné	
	OU	
	▪ LADY FRAMBOISE Mousse lait d'amande, mousse framboise, coulis framboises	






MENU 45€ / PP

**Au choix : une entrée et un plat (+ accompagnement)
+ dessert : +10€**



