

LES ENTRÉES TRAITEUR

Boudin blanc aux truffes melanosporum (100 g).....	5,00€
6 gros escargots de Bourgogne persillés en coquille.....	7,50€
Saumon fumé maison au bois de hêtre (100 g).....	8,50€
Vol au vent de quenelles et ris de veau aux morilles.....	12,50€
Noix de Saint-Jacques en coquille, poêlée de champignons, sauce normande.....	13,00€
Terrine de foie gras de canard des Landes mi-cuit (100 g).....	13,50€
Terrine de foie gras de canard des Landes à l'Armagnac (100 g).....	15,00€
Demi-queue de langouste des Caraïbes en Bellevue (300 g).....	29,00€
Caviar Oscietre (30 g).....	54,00€
Pâté-Croûte "Champion du Monde 2018" tranche entier	
prix au kilo 69,00€ 65,00€	
Pâté croûte "Tradition" prix au kilo.....	54,00€ 50,00€

Ne pas jeter sur la voie publique.

LES PLATS TRAITEUR

Ballotine de chapon au foie gras, sauce morilles (150 g).....	18,00€
Filet mignon de veau français cuit lentement, sauce aux morilles (150 g).....	19,50€
Filet de bœuf du Limousin en croûte, sauce truffes (200 g).....	25,00€
Saucisson lyonnais en brioche aux pistaches, sauce porto (4 pers. environ).....	25,00€
Coulubiach de saumon "Bømlo", beurre nantais.....	13,50€
Filet de turbot rôti, fondue de poireaux, sauce champagne (150 g).....	23,00€
Blanquette de homard et Saint-Jacques à l'estragon.....	28,00€
Pommes dauphines moulées à la cuillère (200 g).....	5,00€
Gratin Dauphinois (300 g).....	5,00€
Moelleux de potimarron (130 g).....	5,00€
Fricassée de légumes d'hiver (300 g).....	6,00€
Gratin de pommes de terre aux truffes.....	8,00€
Gratin de cardons (300 g).....	8,50€

LE DESSERT

Bûche de Noël aux myrtilles sauvages et chocolat blanc, biscuit aux fruits secs (la part).....	6,50€
---	-------

Retrait des commandes sur le marché de Divonne les Bains
vendredi 24 décembre jusqu'à 13h, ou à l'atelier
(122 rue de la Versoix-Divonne) jusqu'à 18h.

COMMANDES 4 JOURS À L'AVANCE MINIMUM.

Tél. : +33 (0)6 47 48 28 57 - Email : sogoodtraiteur@gmail.com
www.sogoodtraiteur.com