

# **CARTE du PRINTEMPS**

**A commander 72hrs avant**

## **Entrées :**

- **Tartelette fromage frais  
aux légumes du printemps 12.50 €**
- **Terrine de rouget aux légumes confit,  
crème à la Worcester sauce salade 12.80 €**

## **Plats :**

- **Boeuf basse température sauce pinot noir,  
fricassée de légume du printemps,  
gratin dauphinois 17 €**
- **Magret de canette aux fruits rouge,  
gâteau de pomme de terre,  
purée de petit pois 18 €**

## **Desserts :**

- **Mi cuit au chocolat, crème anglaise 5 €**
- **Entremet « Wandick » fruits rouges  
Manjari  
coulis de fruits rouges 5.50 €**



Traiteur Gagneux  
HOTEL RESTAURANT TRAITEUR  
La palette

# CÔTÉ TRAITEUR...

## A commander 72hrs avant

**Choucroute garnie 14 €**

**Bouchée à la reine 14 €**

**Couscous 14 €**

**Paëlla 14.90 €**

## Et toujours...

**Terrine de Foie gras de canard français IGP  
et sa gelée maison 16 € /pers**

**Pâté chaud 25 € /kg**

**Tourte de Volaille aux asperges 28 €/kg**

**Tourte de canard au foie gras 29 €/kg**

**Poulet Rôti Label Rouge et son jus 14.90 € la pièce**

**Bruschetta de saison 9.90 €**

**Bagel saumon ou Volaille 7.90 €**

**Carpaccio de Boeuf ou Saumon 11.90 €**

**Poke bowls, viande, poisson ou végétarien 12.90 €**

