



2 place Michel Poisat
01190 PONT DE VAUX

VENTE à EMPORTER

*Nous sommes ravis de pouvoir vous proposer
nos Menus et notre Carte de Fêtes,
à commander, puis à venir chercher au restaurant.*

Pour nous contacter (renseignements et commandes):

Site Internet

www.leraisin.com

Téléphone

03 85 30 30 97

Mail

contact@leraisin.com

CARTE des FÊTES 2022/2023

*Tellement difficile cette année d'organiser ses repas de fêtes avec sérénité...
Laissez-vous porter pour le plus grand plaisir de vos Invités !*

*Des produits sélectionnés pour leur très grande qualité,
proposés avec toute la finesse du savoir-faire d'un Chef étoilé !*

Frédéric MICHEL vous propose

- son Foie Gras Frais de Canard des Landes, de la Maison Andignac, Traditionnellement Confit dans sa Graisse
- son célèbre Filet de Saumon Bømlo, en Mi-Cuit aux Agrumes, déjà Tranché
- ainsi que ses Traditionnelles Grenouilles au Beurre d'Etrez Persilladé

Le tout conditionné, prêt à être emporter,
pour vous simplifier la vie, et ravir à coup sûr, les papilles de vos Convives !

Foie Gras de Canard des Landes Confit 24€ / 100g
(sur une table de fêtes, nous vous recommandons de prévoir 50g à 70g de foie gras par convive)

Filet de Saumon Bømlo en Mi-Cuit, Tranché 14€ / 100g
(sur une table de fêtes, nous vous recommandons de prévoir 50g à 70g de saumon par convive)

Grenouilles au Beurre d'Etrez Persilladé 22€ / la portion (≈250g à crû)

À commander au plus tard le **samedi 17** pour venir chercher :

- **le 24** entre 16h et 17h30
- **le 25** entre 10h30 et 12h

À commander au plus tard le **samedi 24** pour venir chercher :

- **le 1^{er}** entre 11h et 12h

(à consommer sous 7 jours pour le Foie Gras et le Saumon, et sous 48h pour les Grenouilles)

MENU DE NOËL 2022

Les Mises en Bouches

2 Pièces Chaudes et 2 Pièces Froides

~O~

Le Carpaccio de Noix de Saint Jacques des Côtes Normandes,
Betterave, Yuzu et Poivre de Bourgeons de Cassis

~O~

Le Foie Gras de Canard des Landes de la Maison Andignac, Mi-Cuit,
Déclinaison de Poire et Gel au Piment de Bresse

~O~

Le Filet de Bœuf Charolais en Cuisson Douce,
Lasagnes de Champignons à la Truffe Tuber Melanosporum,
Jus de Viande au Pinot Noir

~O~

La Bûche de Noël Glacée aux Fruits Exotiques et Chocolat Blond Dulcey
(taille de la Bûche en fonction du nombre de repas)

67€

À commander au plus tard le **samedi 17**

(sous réserve de disponibilité)

A venir chercher :

➤ **le 24** entre **16h et 17h30**

➤ **le 25** entre **10h30 et 12h**

(à consommer sous 48h)

MENU DU JOUR DE L'AN 2023

Les Mises en Bouches

2 Pièces Chaudes et 2 Pièces Froides

~O~

Le Carpaccio de Noix de Saint Jacques des Côtes Normandes,
Betterave, Yuzu et Poivre de Bourgeons de Cassis

~O~

La Raviole d'Escargots de Bourgogne
Elevés par Madame Invernizzi à Ouroux/Saône
et son Consommé de Volailles aux Epices Doux et Baies de Mang Tang

~O~

Le Filet de Bœuf Charolais en Cuisson Douce,
Lasagnes de Champignons à la Truffe Tuber Melanosporum,
Jus de Viande au Pinot Noir

~O~

L'Entremets Chocolat Guanaja, entre Châtaigne et Cassis

67€

À commander au plus tard le **samedi 24**

(sous réserve de disponibilité)

A venir chercher :

➤ **le 1^{er}** entre **11h et 12h**

(à consommer sous 48h)