

Vente à emporter :
Pensez à réserver
au 05 53 07 70 84
ou sur notre site internet
www.moulin-limaginaire.com



1, avenue du Général de Gaulle
24120 Terrason-Lavilledieu

www.avenirimpressions.fr - Conçu et imprimé en Périgord
Ne pas jeter sur la voie publique, merci.

Menu de Fêtes

à emporter

du 21 décembre 2024
au 04 janvier 2025



Assortiment de canapés

2,00€ par pièce

- Blinis, saumon gravlax, caviar
- Tataki de veau du Limousin au sésame grillé
- Œuf de caille poché aux champignons
- Gougères au comté
- Crème de raifort, gambas, jus de tomate épicé
- Carpaccio de St-Jacques, mache, truffe noire
- Verrine betterave, cabécou, noix
- Brioche toastée au foie gras
- Toast de campagne aux rillettes de canard ou cochon fermier

Assortiment de mignandises

2,00€ par pièce

- Madeleine nature ou nappée de chocolat
- Truffes au chocolat noir
- Financier aux fruits rouges
- Tartelette au citron
- Cannelé
- Crémeux au fromage frais, speculoos maison

Desserts

prix par personne

| | |
|--|--------|
| Bûche au chocolat et praliné | 6,00 € |
| Bûche comme un Saint Sour | 6,00 € |
| Bûche aux marrons glacés, façon Mont Blanc | 6,00 € |
| Bûche glacée aux noix du Périgord et caramel | 5,00 € |
| Tarte Tatin aux pommes du Limousin | 5,00 € |

Entrées et Plats

prix par portion

| | |
|--|---------|
| Foie gras au naturel, marmelade aux fruits de saison, brioche | 12,00 € |
| Escargots de Dordogne dans son beurre en persillade (la douzaine) | 16,00 € |
| Gravlax de saumon, citron, caviar d'Aquitaine | 12,00 € |
| Pâté en croûte canard fermier aux champignons des bois | 12,00 € |
| Velouté de choux fleurs et truffe noire | 8,00 € |
| Velouté de potirons et châtaignes | 6,00 € |
| Feuilleté aux escargots de Dordogne | 12,00 € |
| Saumon en croûte façon Koulibiac, riz de Camargue, épinards | 16,00 € |
| Coquilles St-Jacques gratinées, poireau, truffe noire | 18,00 € |
| Bar de ligne farci (sans arête), beurre blanc aux agrumes | 18,00 € |
| Terrine de lotte en gelée | 14,00 € |
| Tourte de légumes d'hiver, jus végétal | 10,00 € |
| Vol au vent de ris de veau et volaille | 18,00 € |
| Carré de veau (désossé) du Limousin en croûte d'herbes et moutarde violette de Brive | 22,00 € |
| Volaille fermière désossée et farcie au choix : dinde, canette, chapon, pintade | 20,00 € |
| Assortiments de garnitures au choix : Gratin dauphinois, poêlée de légumes d'hiver, salade d'endives aux noix, poêlée de champignons, artichauts farcis, gnocchi de pomme de terre, gratin de patate douce | 4,00 € |

