

*Vente à emporter :*  
*Pensez à réserver*  
*au 05 53 07 70 84*  
*ou sur notre site internet*  
*[www.moulin-limaginaire.com](http://www.moulin-limaginaire.com)*



1, avenue du Général de Gaulle  
24120 Terrason-Lavilledieu

[www.avenirimpressions.fr](http://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 €