



LA TOUR

Gilles ROUX vous propose :

MENUS ET PLATS A EMPORTER
NOEL ET ST SYLVESTRE 2009

RÉSERVATIONS :

04.71.66.86.66

contact@hotelrestaurantlatour.com

Délai minimum de commande
48 heures à l'avance

NOS TROIS MENUS A EMPORTER

MENU A 25 €

*Cannellonis de saumon fumé par nos soins
Et blinis à la farine de châtaigne*

*Aumônière de pétoncles et coquillages
Crème de safran*

*Civet de jeune cerf
Longuement mijoté*

*Verrine de fruits rouges
Et crumble*

Les plats chauds sont servis avec légume et féculent

Ce menu peut être emporté avec deux plats+ dessert pour 20€

MENU A 30 €

*Ballottine de pintade fermière du Velay
Au foie gras de canard et éclats de pistaches*

*Filet de bar aux légumes oubliés
Beurre blanc aux agrumes*

*Magret de canard de Marthes
Jus au vinaigre de coings*

*Buche croustillante au chocolat Weiss
Et citron vert*

Les plats chauds sont servis avec légume et féculent

Ce menu peut être emporté avec deux plats+ dessert pour 26€

MENU A 34 €

*Terrine maison de foie gras de canard de Marthes
Et magret fumé*

*Gâteau de chou homard et tourteau
Coulis de crustacés*

*Le chapon de la maison Vey en deux cuissons
(suprême rôti, cuisse farcie aux morilles)*

*Trio de verrines sucrées
Fruits de la passion, chocolat praliné, châtaigne-poire*

Les plats chauds sont servis avec légume et féculent

Ce menu peut être emporté avec deux plats+ dessert pour 29€

INFOS PRATIQUES

- Nous vous fournissons les contenants (plats, verrines...).
- Avec chaque menu (ou avec chaque plat) nous joignons une notice vous expliquant comment et combien de temps vous devez faire réchauffer vos plats.
- N'oubliez pas de prévoir le pain, le vin et le fromage:

*Pour trouver un vin adapté à votre menu ou à un plat, vous pouvez contacter la cave Marcon à st Bonnet le froid :
04.71.59.90.64*

Pour le pain, la boulangerie Merelle à Dunières vous propose un large choix de pains spéciaux : 04.71.66.81.76

LA CARTE A EMPORTER

(Prix à la part)

Les entrées :

Terrine maison de foie gras de canard
et magret fumé (80g) 11€

Terrine maison de foie gras de canard
Au muscat de Noël (80g) 11€

Cannellonis de saumon fumé par nos soins
Et blinis à la farine de châtaignes 6€

Les poissons :

Filet de bar aux légumes oubliés 11€
Et beurre blanc aux agrumes

Gâteau de chou, homard et tourteau
Coulis de crustacés 12€

Cassolette de st jacques et coquillages
Crème de safran 13€

Les viandes :

Le chapon de la maison Vey en deux cuissons
(suprême rôti et cuisse farcie aux morilles) 13€

Civet de jeune cerf
Longuement mijoté 11€

Magret de canard de Marthes
Jus au vinaigre de coing 12€