la Maison Rouge
HOTEL ***
RESTAURANT LE CERCLE
HOTEL-RESTAURANT

COMMANDE POUR LE NOUVEL AN
avant le 26/12, avant 10h

LA CARTE TRAITEUR

TÉLÉPHONE : **03.21.61.65.65**

VOICI QUELQUES IDÉES DE PLATS DISPONIBLES EN SERVICE TRAITEUR POUR NOUVEL AN,
NOUS NOUS TENONS À VOTRE DISPOSITION POUR D'AUTRES ENVIES...

3 SALÉS / PERS. POUR ACCOMPAGNER VOTRE APÉRITIF: 4.5€

LES ENTRÉES

CŒUR DE SAUMON FAÇON « GRAVLAX », CRÈME DE RAIFORT ET GUACAMOLE: 8 €
LE SAUMON FUMÉ: 8€
TOURTEAU, PIQUILLIOS, AVOCAT: 11€
TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD / PAIN AUX FRUITS: 11€
LE CRAQUANT DE RIS DE VEAU: 15€
NOIX DE SAINT-JACQUES ET VELOUTÉ DE COURGE: 12€
CARPACCIO DE SAINT-JACQUES, MOUSSELINE DE CHOU-FLEUR: 12€

LES PLATS

GROSSES GAMBAS RÔTIES, SAUCE VIERGE ET SON RISOTTO AUX HERBES: 17€
LOTTE, CÈLERI RÔTI, TARTARE D'HUITRES: 17€
BLANC DE POULARDE FERMIER, PARFUM DE TRUFFE: 15€

LES BÛCHETTES

LA TRADITION, MOKA (GÉNOISE ET CRÈME AU BEURRE): 3.5€
LA CARA-CHOCO (CŒUR CARAMEL AU BEURRE SALÉ): 4€
L'ÉVASION ! (MOUSSE VANILLE, MANGUES ET BISCUIT COCO): 4€
BUCHES À PARTIR DE 4 PERSONNES

POUR LES PLUS JEUNES
LASAGNE DE BŒUF BIO: 8€

LES PRIX INDIQUÉS SONT « À LA PERSONNE ».

LA MAISON ROUGE
374 Rue Nationale - 62290 NOEUX-LES-MINES

QUALITÉ TOURISME

The ORIGINALS
HUMAN HOTELS & RESORTS

RÉAL : Laurent Rose - www.epicuriens.net