



## Traiteur de Fin d'Année 2024

### **Foie gras naturel :**

100 gr = 20€ / 250 gr = 40€ / 500 gr = 80€ / 1 kg = 145€

**Foie gras au magret de canard :** 250 gr=50€

**Saumon Fumé Bio :** 100 gr = 10€ / 1 kg= 80€

**Saumon Gravlax :** 100 gr = 9€ / 1 kg= 72€

**Chaource Truffé :** 35€ / 22€ le ½

**Pain d'épices :** 9€

**Bûche Chocolat :** 7,50€ la portion

**Bûche Fruits du moment :** 7,50€ la portion

**Restaurant le Carré d'Ange : 04-94-47-71-65 / 06-81-04-90-12**



## Traiteur de Fin d'Année 2024

### **Foie gras naturel :**

100 gr = 20€ / 250 gr = 40€ / 500 gr = 80€ / 1 kg = 145€

**Foie gras au magret de canard :** 250 gr=50€

**Saumon Fumé Bio :** 100 gr = 10€ / 1 kg= 80€

**Saumon Gravlax :** 100 gr = 9€ / 1 kg= 72€

**Chaource Truffé :** 35€ / 22€ le ½

**Pain d'épices :** 9€

**Bûche Chocolat :** 7,50€ la portion

**Bûche Fruits du moment :** 7,50€ la portion

**Restaurant le Carré d'Ange : 04-94-47-71-65 / 06-81-04-90-12**