

NOS PLATS DE FETES A EMPORTER

Les commandes sont à passer avant le 19.12.2024
par téléphone +35227565687 ou par email à contact@epiceriefg.lu

Apéritif :

- Cake salé aux olives 6,00€ pp
- Cake salé au jambon 6,00€ pp
- Assortiment de 5 mini quiches 6,00€

Entrées :

- *Coquille Saint- Jacques gratinée,
légumes étuvés Purée de Choux fleur béchamel Parmesan. 18.00€
- *Saumon fumé par nos soins conditionné sous-vide 10€/100gr
- *Saumon fumé avec ses garnitures (Blinis, crème tzaziki) dresser sur plateau 16.00€
- *Terrine de Foie Gras mariné au Tokaji de Hongrie 18€ / 100gr - 160€ pour 1 kg
- *Mini Brioche 1,50€ / pièce
- * Chutney Mangue Ananas 1,50€ / pers

Entrée Végétarienne :

- * Royale d'oignons aux cèpes, salade de mâche aux fruits secs, vinaigrette framboise. 15.00€

Plats préparer à réchauffer:

- *Filet de biche sauce Grand Veneur 32€
- *Wellington de bœuf Angus sauce Porto 32€
- *Filet de Turbot crème de truffe 38€

*Plat Végétarien :

- Wellington aux champignons, crème de Parmesan à la truffe 24€

Accompagnements :

- Gratin Dauphinois – 200gr 4,00€
- Purée Truffée – 200gr – 6,00€
- Pommes de terre fondantes au lard artisanal – 200gr – 4,50€
- Poêlée de légumes – 150gr 4,00€

Nous vous remercions de passer vos commandes par mail ou par téléphone pour la date du 19 décembre 2024 au plus tard : contact@epiceriefg.lu – +35227565687.

Les commandes sont à retirer dans notre Epicerie à Mondercange à partir de 11h00 le 24 décembre, jusqu'à 16h00.