

La Goutte Noire

Hôtel - Restaurant - Traiteur

45€

Saint Valentin 2021

à emporter

Samedi 13 et dimanche 14 février

Crémant de Bourgogne

(une petite bouteille pour 2 personnes 20 cl)

« Trois accompagnements surprise »

- -

Foie gras de Canard au Muscat,

Pain brioché, compotée assortie

- -

Marmite du Grand-large en sauce

- -

Parmentier de Poule noire du Berry

à l'huile de truffes

- -

Trilogie de fromages à la coupe

Mix à l'huile de noisettes

- -

Délice chocolat/citron meringué

- -

Douceur de fin de repas

Réservation
Mercredi 10 Février.
20h Maximum

Pour accompagner ce repas,
nous vous proposons quelques bouteilles
de 37.5 cl (9.50 €) et 75 cl (12.50 €)
en blanc, rouge et rosé.
A découvrir sur place.

Changement de présentation :

- tout est individuel, soit dans des assiettes adaptées,
soit dans des recipients passant au four
- un plateau par personne,
tout sera expliqué de façon clair

Vous pourrez retirer ces plats préparés
le samedi 14 Février et le dimanche 15 février
aux heures qui vous conviendront

Et 7/7 jours nos plateaux repas
Tout venant à 11 € ou gastro à 28 €
à commander avant midi pour retrait le lendemain
Hôtel ouvert aussi 7/7 jours avec possibilité de
plateaux repas chauds en chambre.

21 Rue du Château - 18370 Châteaumeillant

Tél. 02 48 96 98 87

Port. 06 81 94 88 59

lagouttenoire@orange.fr

www.la-goutte-noire.fr

www.traiteur-la-goutte-noire.fr

