HÔTEL.COM / RESTAURANT L'ARDOISE

Spécial Fêtes de fin d'année

BEDEE

Pour un déjeuner entre collègues...
Un petit rassemblement familial...
Ou tout simplement se faire plaisir....

02.99.07.00.37
HOTEL-BEDEE.COM

Les incontournables :

Foie gras maison (+ confiture d'oignons)
La part (50/60gr) : 6 €
Le 1/2 ballotin de 500gr environ : 38 €
Le ballotin de 1kg environ : 75 €
Saumon Gravelax "maison" : 6 € les 100 gr environ
(conditionnés sous vide)

Notre offre en réciptients individuels consignés (direct à table après réchauffage si besoin)

Les entrées en "verrine":

Crémeux d'avocat et chiffonade de saumon fumé: 6.50 €
Terrine de St jacques et ses oeufs de truite : 7.50 €
Ballotine de volaille au foie gras : 6.00 €

Les plats garnis en "plat porcelaine" :

Souris d'agneau confite, sauce aux épices: 11.50 €
Risotto de gambas et queues de morilles : 10.50€
Filet de chapon farce au foie gras : 14.00 €

Côté sucré en "verrine" :

Marquise au chocolat et oranges confites: 6.50 €
Délice exotique sur lit de spéculos : 6.50€
Crémeux aux marrons, douceur ananas : 6.00 €

Consignes en supplément de 2 à 5 € en fonction des contenants

COMMANDE AVANT LE 21 POUR LE 24 ET AVANT LE 28 POUR LE 31

LA VEILLE POUR LES AUTRES JOURS (SOUS RESERVE DE DISPONIBILITE)

Vos commandes :
Par téléphone au 02.99.07.00.37
Par mail : contact@hotel-bedee.com
et début de semaine prochaine directement en ligne

Retrait des commandes : De 8h00 à 11h00 puis de 17h à 21h00
Les 24 et 31 de 8h00 à 18h00
(sur commande impérativement)

Fermé le 25

Les plats sont conditionnés sous-vide donc peuvent se conserver plusieurs jours au frais

Pour compléter :

Une offre de vins à emporter est également disponible

Nos chèques-cadeaux sont toujours disponibles...
(valables pour le restaurant comme l'hôtel, d'une validité d'1 an)