

Fêtes de fin d'année au Belvoye

Pour Noël ✨

Commandes jusqu'au 18 décembre

 *Retrait le 24 décembre de 10h à 15h*



Pour le Nouvel An ✨

Commandes jusqu'au 26 décembre

 *Retrait le 31 décembre de 10h à 13h*

 *Restaurant Le Belvoye*

19 rue de Belvoye - 39500 Damparis

 *03 84 70 91 25*

 *restaurantlebelvoye@orange.fr*



Carte Traiteur

Fêtes de Fin d'Année 2025



À emporter uniquement

Plateau Apéritif 8,00€

Composé d'une pièce de chaque



*Brûlée au foie gras, croissant au sésame, brochette gravlax,
Crevette « kataifi », chou escargot, verrine crabe sauce cocktail*

Entrées froides

<i>Foie gras de canard, marmelade de poires (50gr)</i>	<i>9,50€</i>
<i>Gravlax de saumon, crème à l'aneth</i>	<i>9,50€</i>
<i>Gaufre à la chair de crabe, sauce cocktail</i>	<i>8,00€</i>

Entrées chaudes

<i>Coque brûlée aux escargots</i>	<i>11,50€</i>
<i>Mousseline de Saint Jacques, sauce homardine</i>	<i>12,00€</i>
<i>Tatin aux champignons des bois et copeaux de foie gras</i>	<i>11,50€</i>



Plat



<i>Cuisse de chapon rôtie sauce Morilles</i>	13,50€
<i>Estouffade de joues de bœuf</i>	11,50€
<i>Suprême de pintade, éclats de noisettes et Comté</i>	13,50€
<i>Souris de cerf confite sauce grand veneur</i>	12,00€
<i>Médallions de lotte, sauce crustacée</i>	14,00€
<i>Dos de flétan, beurre blanc au Crémant du Jura</i>	15,00€
<i>Marmite du pêcheur safranée (saumon, cabillaud, colin)</i>	13,00€

Garnitures



<i>Fricassée de champignons des bois</i>	4,50€
<i>Champignons à la crème (Paris et pleurotes)</i>	4,50€
<i>Dauphinois gratiné au vieux Comté</i>	3,50€
<i>Risotto de petit épeautre</i>	3,50€
<i>Churros au Comté par 6</i>	3,50€
<i>Tatin de butternut et châtaignes</i>	4,50€
<i>Tartelette de pommes de terre aux carottes colorées</i>	4,50€