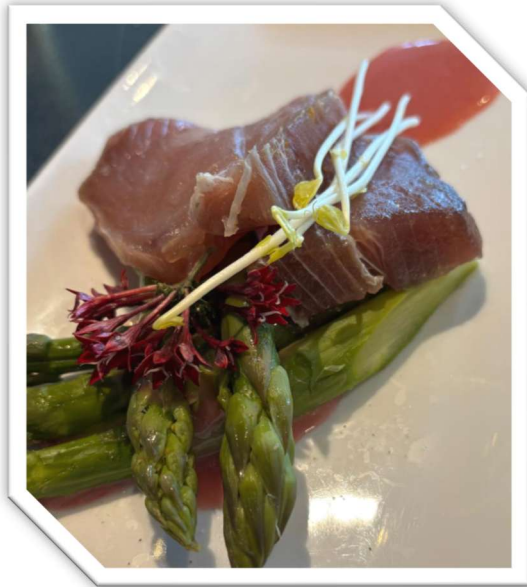




Noël avec Les Prés dans le plat

Choisissez et emportez votre menu pour le réveillon



Entrées

Foie gras au Porto et
son confit de figue - **10,00 €**

ou

Pâté en croûte faisan et langoustines
et ses zestes d'orange - **12,00 €**

ou

Mille feuilles de foie gras, magret fumé
et sa gelée de betterave - **12,00 €**



Plats

Pavé de biche, sauce grand veneur - **18,00 €**

ou

Suprême de chapon et ses morilles
au vin jaune - **19,00 €**

ou

Lotte à la dieppoise - **18,00 €**

ou

Cassiolette de Saint Jacques et sa bisque
d'écrevisses au safran **22,00 €**



Nos poissons et nos viandes sont accompagnés d'un mille feuilles de
pomme de terre croustillantes, et royale de cèpes et girolles.

Les Prés dans le plat

1, rue Gabriel Bour – 54250 CHAMPIGNEULLES

☎ : 06 25 12 44 51

✉ : reservationlpdp@gmail.com



Composez votre menu de la Noël

Commande possible jusqu'au lundi 22 décembre 2025 à 12h00

Entrées	Prix	Nombre	Total
Foie gras au Porto et son confit de figue	10,00 €		
Pâté en croûte faisan et langoustines et ses zestes d'orange	12,00 €		
Mille feuilles de foie gras, magret fumé et sa gelée de betterave	12,00 €		
Plats			
Pavé de biche, sauce grand veneur	18,00 €		
Suprême de chapon et ses morilles au vin jaune	19,00 €		
Lotte à la dieppoise	18,00 €		
Cassiolette de Saint Jacques et sa bisque d'écrevisses au safran	22,00 €		
Vins			
Rouges			
Duran Bayle Grave de Vayre (Bordeaux)	12,00 €		
Château Gigognan (Côtes du Rhône)	13,00 €		
Château Baron Bertin (Bordeaux)	14,00 €		
Blancs			
Entre 2 Mers (Bordeaux)	12,00 €		
Savigny les Beaune Solaris (Bourgogne)	24,00 €		
Total			

Les commandes seront à retirer le mercredi 24 décembre.

Nom : _____

Prénom : _____

Téléphone : _____

Adresse mail : _____ @ _____

A votre disposition au 06 25 12 44 51 ou reservationlpdp@gmail.com