

**Les mijotés à emporter  
de notre mère lyonnaise**

-  
FLORENCE PÉRIER  
-

Pour vos repas de fin d'année  
entre le 14 et le 23 décembre,  
merci de passer commande 72h à l'avance.  
Retrait des commandes sur rendez-vous

Pour le Réveillon de Noël,  
merci de passer vos commandes  
avant le 20 décembre.  
Retrait des commandes les 22 et 23  
décembre entre 16h et 19h

- |   |      |
|---|------|
| ✓ Terrine maison de Foie Gras de Canard (500g)                                    | 45€  |
| ✓ Chutney maison de Coings (250g)   | 5€   |
| ✓ Saumon d'Ecosse « Label Rouge » fumé par nos soins (tranché sur plateau - 500g) | 35€  |
| ✓ Volaille fermière de l'Ain à la crème et aux Morilles, Gratin Dauphinois        | 20€  |
| ✓ Blanquette de Lotte au Safran, Petits légumes de Saison                         | 20€  |
| ✓ Civet de Sanglier « Chasse Française », Polenta crémeuse, Gratin de Potimarron  | 20€  |
| ✓ Coffret 3 vins « Rhône Nord » (Condrieu-SaintPeray-Cornas)                      | 105€ |
| ✓ Coffret 3 vins « Bourgogne » (Meursault-Savigny-NuitsStGeorges)                 | 135€ |
| ✓ Coffret 3 vins « Festif » (Champagne-Meursault-NuitsStGeorges)                  | 160€ |
| ✓ Coffret 3 ou 6 vins « Sur Mesure »  |      |

COMMANDES par téléphone au 04 78 52 52 61