

Commande à passer :



au plus tard : une semaine avant...merci !

Le **TRAITEUR**
Mirabilis

Les Menus

Menu Tradition

Médailillon de sandre et saumon
Aux herbes
Sauce basilic tomate
Guacamole coriandre citron

...

Galantine de volaille fermière
Aux marrons et champignons
Sauce Grand-Veneur
Fondant potimarron et rösti

...

Bûche framboise pistache
Chocolat Ivoire
Ou
Entremet Belle-Hélène
Poire Chocolat

30 €

Menu Gourmet

Marbré de foie gras
et magret de canard aux fruits rouges
Chutney golden et salade aux noix

...

Paleron de veau aux cèpes et morilles
Beignet de pommes de terre
au lard fumé et comté

...

Bûche framboise pistache
Chocolat Ivoire
Ou
Entremet Belle-Hélène
Poire Chocolat

35 €

Commande à venir chercher à :

le **Bistro d'Hugo**

LE BISTRO D'HUGO

1026, avenue de Chalon
39570 COURLANS

Tél. : 03 84 47 71 47

contact@lebistrodhugo.com

LES ENTREES

Croustillant aux escargots, poireaux et champignons, crème persillée – 10 €

Vol au vent au ris de veau forestier, quenelles de volaille et champignons – 13 €

Croûte aux morilles et Vin Jaune – 15 €

LES POISSONS

Lotte et Langoustines, Sauce Armoricaïne – 15 €

Pavé de Sandre rôti aux morilles – 16 €

LES VIANDES

Magret de canard à l'orange – 13 €

Poulet fermier aux morilles – 16 €

LES ACCOMPAGNEMENTS

Gratin dauphinois – 3,30 €

Risotto aux légumes – 4 €

LES DESSERTS MAISON

Bûche framboise pistaches,
chocolat Ivoire – 4 €

Entremet façon Belle-Hélène,
croustillant poires chocolat – 4 €

Bûche coco passion cœur exotique – 4 €



Cuisine
« maison »

Mode de commande



Mail



FB



Tél

Heures de réception :

Le 24/12/25 et le 31/12/25
de 09h00 à 12h00

- ✓ Tickets restaurant acceptés
- ✓ Chèques vacances acceptés