



Carte de fêtes 2020

Du 11 Décembre au 3 janvier



Hôtel * Restaurant & Spa LE VAL MORET** – Maître Restaurateur

Rue du Maréchal Leclerc – 10110 MAGNANT

Tél : 03.25.29.85.12 – contact@le-val-moret.com – www.le-val-moret.com

Apéritif

Plateau 16 pièces	19 €
<i>Composé de 4 variétés : fondant de foie gras et gelée de Ratafia de Champagne, Club gourmand au Saumon fumé Maison, wrap poulet fumé curry et betterave, panini jambon fumé et tomme de Champ sur Barse</i>	
Gougères au fromage	4€ / 10 pièces

Les Entrées froides

Foie gras de Canard mi-cuit, <i>gelée de Ratafia de Champagne</i>	9.50€ / 100g
Saumon Fumé maison au Bois de Hêtre, fromage frais au Yuzu	5.50 € / 100g
Verrine Royale de Champignons, sauce Rossini, et foie gras	9 €
Terrine du Chef aux Agrumes, Cornichons et Câpres	6 €

Les Entrées chaudes

Escalope de foie gras sauce Ratafia de M. Barbe, pain perdu et chutney pommes	12 €
Brochette de Gambas à la Citronnelle, risotto crémeux aux Légumes oubliés	12 €

Les Plats

Lotte à l'Américaine, clafoutis de poireaux et pleurotes	21 €
Ris de Veau aux Morilles	21€
Suprême de Chapon à la Crème truffée	19 €
Agneau de Pel et Der confit, jus réduit	18 €

*Toutes les viandes sont accompagnées de tian de légumes oubliés,
et pommes dauphine maison*

Les Buchettes gourmandes individuelles

Intense Trois chocolats Weiss	8 €
Exotique : mangue, ananas, yuzu	8 €
Couleur locale, au miel de Villers sous Praslin	8 €



Informations complémentaires :

Notre carte est composée et réalisée à partir de produits frais et faits maison.

Vos commandes doivent être passées au minimum 3 jours avant la date souhaitée, par téléphone au 03.25.29.85.12,

ou par mail à contact@le-val-moret.com. Toute commande sera considérée ferme et définitive une fois le versement d'un acompte de 50% ou le règlement de la totalité de celle-ci.

Les commandes pour les 24 et le 25 décembre pourront être effectuées jusqu'au lundi 21 décembre midi.

Les commandes pour les 31 décembre et 1er janvier pourront être effectuées jusqu'au lundi 28 décembre midi.

Les retraits des commandes pourront s'effectuer :

Tous les jours de 10h à 12h30 et de 16h à 19h

Pour Noël : jusqu'au 24 décembre à 18h

Pour le Jour de l'An : jusqu'au 31 Décembre à 18h

Vos commandes seront préparées par nos cuisiniers, répondant au protocole sanitaire en vigueur.

Les préparations sont conditionnées dans des contenants 100% français, biosourcés, recyclables et compostables.

Bon de Commande - Commande à retirer au Val Moret, à Magnant

Date d'enlèvement : Heure :

Nom / prénom :

Téléphone :

Apéritif

Plateau 16 pièces 19 € €

Gougères 4 €(par 10) €

Menu des P'tits Chefs 14 € €

Entrées

Foie gras froid 9.50 €/100g €

Saumon fumé 5.50 € €

Verrine royale de Champignons 9 € €

Terrine du Chef 6 € €

Escalope de foie gras chaud 12 € €

Brochette de Gambas 12 € €

Plats

Lotte 21 € €

Ris de Veau 21 € €

Suprême de Chapon 19 € €

Agneau confit 18 € €

Desserts

Buchette chocolat 8 € €

Buchette Exotique 8 € €

Buchette Couleur locale 8 € €

Total général €
----------------------------	---------

**Toute l'équipe vous remercie de votre confiance et
vous souhaite de belles fêtes de fin d'année**