



# Frick-Lutz

la référence

## CARTE DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE

Date limite pour  
votre commande  
de Noël


**Samedi 16 décembre 2017**

MERCI POUR VOTRE CONFIANCE  
[www.frick-lutz.fr](http://www.frick-lutz.fr)




## Les spécialités cuisinées garnies

Civet de biche au gruau de cacao et poivre voatsiperifery, spätzles, choux rouge et marrons confits

La portion  17,50 €

La potée d'Émilie selon une recette originale

La cocotte de 2-3 pers.  36 €

La cocotte de 4-5 pers.  66 €

## Les garnitures

Chou rouge confit aux marrons et aux pommes

La portion  3,60 €


Pommes dauphines, pommes croquettes

Le kg  16,50 €


Spätzles

La portion  3,50 €

Risotto aux cèpes

La portion  3,60 €

Mousseline de pommes de terre aux brisures de truffes noires du Périgord

La portion  4,95 €

Mousseline de carotte, mousseline de céleri, mousseline de patates douces

La portion  3,50 €

Sauce Périgieux, Sauce volaille, madère, poisson, gibier (pour 2 pers.)

Le boudin  de 2,50 € à 4,80 €

## Nos farces pour vos viandes

Farce aux marrons


Farce aux griottes

Farce champignons

Le kg  28,90 €

Farce au foie gras

Farce ris de veau, truffes

Le kg  35 €


Saumon mariné façon gravlax  
citron yuzu et baies roses de Madagascar

\*\*\*

Moelleux de dinde farcie aux marrons  
et petites giroles

Tarte tatin aux endives

Poêlée de légumes anciens et figues

 18,50 €

par personne

# Les Menus de Noël

Cassolette de noix de pétoncles  
façon cotriade

\*\*\*

Filet de veau aux morilles

Tarte tatin aux endives et poêlée  
de légumes anciens et figues

 25,50 €

par personne