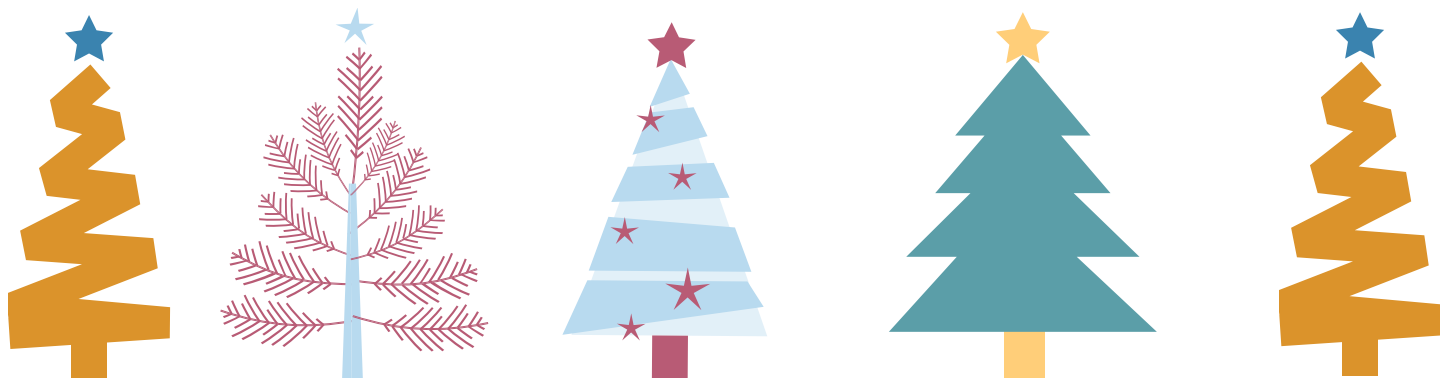




FALAISES DU TALOU

# LES OFFRES DE FIN D'ANNÉE DE VOS RESTAURATEURS

POUR LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE



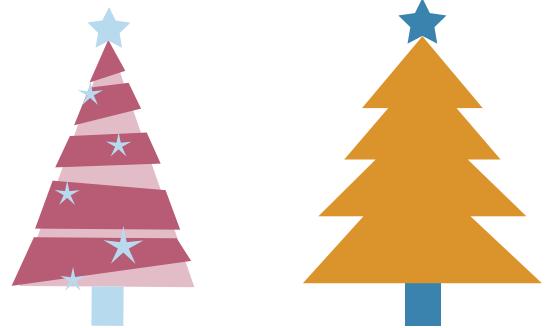
# ENVERMEU

## LES CAVES NORMANDES

### PLATS A EMPORTER POUR LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE

#### Plateau apéritif 12 € / 10 bouchées

Maki de magret fumé par nos soins et foie gras  
Cube de saumon fumé par nos soins, crème d'herbes  
Rissolé de reblochon  
Wrap de saumon fumé avocat  
Sucette de poissons aux agrumes  
Feuilleté escargots ail & herbes fraîches  
Macaron foie gras  
Cheesecake de betterave au raifort  
Blinis de tarama maison  
Sucette de foie gras



#### Les entrées

Foie gras maison - brioche feuilletée / 10 €  
Saumon gravlax - crémeux de chèvre aux agrumes - pickles de légumes / 9.5 €  
Saumon fumé - crème aux herbes - toast - citron / 9.5 €  
Velouté de potimarron - poêlée de champignons - cochon confit / 7.5 €  
Carpaccio de Saint-Jacques - vinaigrettes aux agrumes - crème d'agrumes / 10 €  
Cassolette de coquilles aux poireaux sauce au Gewurtzraminer / 8.5 €

#### Les plats

Suprême Chapon farci aux champignons - Pommes de terres rôties - poêlée de champignons / 17 €  
Magret de canard - crémeux de céleris - légumes de saison - sauce sucrée/salée / 17 €  
Duo Bar gambas croustillantes - pomme de terre poireaux - sauce Champagne / 19 €  
Noix de Saint-Jacques juste saisies - crémeux de potimarron - champignons et charcuteries ibériques / 18 €  
Pavé de cabillaud rôti - risotto de champignons - sauce crustacées / 17 €

#### Fromage

Plateau de fromages affinés / 10 € pour 2 personnes

#### Desserts et mignardises

Bûches individuelles / 4.5 €  
Grande bûche (8pers.) / 28 €  
Macaron / 9 € les 10  
Pâte de fruit / 5 € les 10

#### En plus

Terrine de foie gras maison / 80 € le kg  
Saumon fumé par nos soins  
- tranché / 45 € le kg  
- non tranché / 40 € le kg  
Le vin (possibilité d'achat sur place, conseillé par notre sommelier)

Commandez avant le  
Noël : 17 décembre 2020  
l'An : 24 décembre 2020

Les caves normandes :  
18 rue massacre - Envermeu  
02 35 85 71 28

# ENVERMEU

## LE RESTAURANT DE LA GARE

VENTE À EMPORTER POUR VOS FÊTES  
DU 24 AU 31 DÉCEMBRE

### Les entrées

Foie gras de canard maison, compotée d'oignons rouges au porto / 8 €

Saumon façon "gravad lax", tartare d'avocat et ananas, mousse à l'aneth / 7 €

Feuilleté de ris de veau, mesclun de salade / 7 €

Cassolette de Saint-Jacques et crevettes gratinées à l'américaine / 8 €

### Les plats

Civet de cerf, écrasé de pommes de terre aux marrons et ses carottes d'antan / 13.5 €

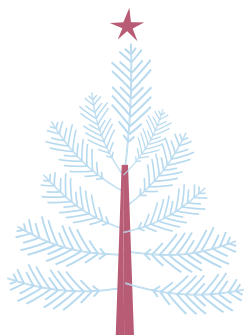
Saint-Jacques meunières, beurre à l'ail, mousseline de butternut, fondue de poireaux / 14.5 €

Grenadin de veau, crème truffe, gratin dauphinois, légumes de saison / 14.5 €

Lotte rôtie en croûte de parmesan, choucroute de fenouil, risotto champignons, crème légère à la moutarde / 14.5 €

Commandes possibles jusqu'au 31 décembre

Le restaurant de la gare  
170 rue de la gare - Envermeu  
02 35 85 70 06  
[restaurantdelagare76@gmail.com](mailto:restaurantdelagare76@gmail.com)



# PETIT-CAUX VENTE A EMPORTER

## LE CENTRAL GRILL

Vente à emporter du lundi au vendredi

Les midi de 12h00 à 14h00

Commande possible dès 10h30 via Facebook ou par téléphone

Plat du jour

Burger maison,

Sandwich américain steak

Sandwiches froids

Boissons

Des menus spéciaux vous seront proposés pendant la période des fêtes

**Le central grill**

**26, rue des Ligueurs - Saint-Martin-en-Campagne**

**02 35 83 68 16**

## LA CLEF DES CHAMPS

Vente à emporter la semaine et le week-end

Commande par téléphone le matin

Un menu par jour (entrée/plat/dessert)

La semaine à partir de 13 €

Le week-end à partir de 15 €

**Le Clef des champs**

**67, Avenue de l'Europe - Biville-sur-Mer**

**02 32 06 46 51**

## L'ESPRIT DES SAVEURS

Vente à emporter la semaine et le week-end

Commande par téléphone

Plat du jour

Menu à 20 € (réservation 48h à l'avance)

**L'esprit des saveurs**

**2, rue Jeanne d'Arc - Berneval-le-Grand**

**06 27 21 13 85**

