



LES PLANCHETTES

PLATEAUX DE FROMAGE

Le Normand

Camembert, Pont l'évêque, Livarot, Pavé d'Auge, Chèvre affiné.

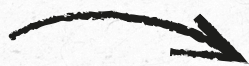
Le Classique

Triple crème à la truffe, Comté AOP, Tomme de brebis, Tomme aux Fleurs, Chèvre cendré.

Le Planchette

Tomme à l'Ail des Ours, Chèvre Cendré, Kaltbach, Camembert aux Fruits Secs, Tomme à la Liqueur de Noix.

4-6 Pers : 30,00 €
7-9 Pers : 45,00 €



Accompagné de
condiments

PLATEAUX RACLETTE

Nature, Fumée, Ail des ours,
Morbier, Truffe.

Jambon blanc, Jambon ibérique, Lomo,
Bresaola, Coppa au vin rouge, Chorizo.

12,00 € par
Personne





LES PLANCHETTES

PLATEAUX APÉRO

Jambon Ibérique, Lomo, Bresola, Coppa au vin rouge,
Boeuf Cecina, Jambon blanc Truffé,
Assortiment de saucissons

Kaltbach, Tomme de Brebis Piment d'Espelette,
Camembert di Bufala, Tartù Truffe, Chèvre Miel & Basilic,
Tomme à l'Ail des Ours, Tomme aux Noix du Périgord.

4-6 Pers : 31,90 €
7-9 Pers : 49,90 €
10-12 Pers : 69,90 €



Accompagné de
condiments

MINIS BUN'S APÉRO

Chutney de figue, Foie gras IGP
Jambon Ibérique, Truffe, Artichaud mariné
Saumon, Fromage frais & Ciboulette, Citron

6 pièces
13,00 €

