



INVITEZ NOTRE ÉTOILE
à votre table de Noël



PLATS DE NOËL

à emporter

by *Castelbrac*



01 RENDEZ-VOUS
SUR
CASTELBRAC.COM
RUBRIQUE
"EXPÉRIENCES"



02 CHOISISSEZ VOS
PLATS DE NOËL



03 DRESSEZ LA
TABLE ET C'EST
TOUT

COMMANDES JUSQU'AU 21 DÉCEMBRE 20H
RETRAIT À CASTELBRAC LE 24 DÉCEMBRE DE 11H À 18H



LES PLATS AU CHOIX

COMMANDES JUSQU'AU 21/12 20H

- PÂTÉ EN CROUTE DE VOLAILLE ET SAINT-JACQUES, VIN JAUNE ET LÉGUMES D'HIVER AU VINAIGRE (ENV 100G) - **15 € LA PART**
- FOIE GRAS DE CANARD DE LA FERME DU LUGUEN, MANDARINE CONFITE AUX ÉPICES DE NOËL **250G - 40 € | 500G - 75 €**
- SAINT-JACQUES DE PLONGÉE TAILLÉES AU COUTEAU, CITRON CAVIAR ET CHOU-FLEUR DE COULEURS **18 € LA PART**
- CHAIR D'ARAIGNÉE DE MER EN FINE GELÉE, SARRASIN ET CAVIAR DE LA MAISON PRUNIER **10G - 39 €**
- RAVIOLE DE HOMARD BLEU AUX HERBES FRAÎCHES, JUS PRESSÉ DES TÊTES **3 PIÈCES 22 € | 5 PIÈCES 34 €**
- CHAPON FERMIER FARCI AUX CÈPES, MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE À LA TRUFFE NOIRE (ENV 100G) **32 € LA PART**
- LE GALICHON FARCI À LA TRUFFE NOIRE (ENV 100G) **23 € LA PIÈCE**
- BÛCHE DE NOËL, POIRES WILLIAMS, PARFUM DE BERGAMOTE ET CRÉMEUX DE NOISETTE **7 € LA PART**
- BÛCHE DE NOËL, VANILLE DE TAHA'A ET CHOCOLAT « NICOLAS BERGER » EN DIFFÉRENTES TEXTURES **7 € LA PART**

