

## Plats à la carte

---

### Viande

---

Civet de cerf (Origine UE).....	7,80 €
Cuisse de canette aux cèpes (Origine France).....	7,80 €
Civet de chevreuil (Origine UE).....	9,00 €
Suprême de pintade aux morilles (Origine France).....	9,50 €
Souris d'agneau aux herbes (Origine NZ).....	11,00 €

Tous les tarifs de nos viandes sont TTC pour une personnes et accompagné de son gratin dauphinois

### Poisson

---

Corolle de sole tropicale (Atlantique).....	8,50 €
Dos de cabillaud (Atlantique).....	8,50 €
Queue de lotte (Pacifique).....	9,00 €

Tous les tarifs de nos poissons sont TTC pour une personnes et accompagné de son gratin de légumes

## Menu de la St Sylvestre 62,00 € TTC/Pers

---

Apéritif et ses mises en bouche

Petit velouté de légumes

La rencontre du foie gras et de la framboise

Pause méditerranéenne

Souris d'agneau aux herbes

Rose de pomme de terre, pois gourmand

Grappe de tomate cerise

Chèvre au miel

Le chocolat dans tous ces états

Dessert sous les tropiques

### Repas et Animation

---

Penser à réserver  
Places limitées

---

Tel : 04.67.70.95.39  
Port : 06.84.39.41.93  
Mail : [fruitdoc@dbmail.com](mailto:fruitdoc@dbmail.com)

---

# Menus de Noël et Jour de l'An 2016

---

Restaurant le St Just

---

Fruit d'Oc Traiteur

---

## Menu Plaisir

19,90 € TTC/Pers

---

Toast de foie gras accompagné de son pain d'épice

Jambon cru et Pavé de Lozère

Dos de cabillaud aux fruits de mer (Atlantique) OU

Cuisse de canette aux cèpes (Origine France) OU

Civet de cerf (Origine UE) OU

Giglette de poulet farcie façon forestière (France)

Gratin dauphinois

Trio de fromages

Bûche pâtissière maison OU

Demi gâteaux (3/Pers) OU

Fruits frais et secs

**Le pain est compris dans toutes nos formules**

## Menu Cocktail

23,90 € TTC/Pers

---

Mini croustades salées

Toast de foie gras accompagné de son pain d'épice

Assortiment de bruschetta

Mini bouchées garnies

Tartare de saumon

Pain navette

Mini brochettes

Verrines festives

Pilon de poulet

Trio de fromages

Bûche pâtissière maison OU

Demi gâteaux (3/Pers) OU

Fruits frais et secs

## Menu Gourmand

32,90 € TTC/Pers

---

Assortiment de mises en bouche

Toast de foie gras accompagné de son pain d'épice

Jambon cru et Pavé de Lozère

Queue de lotte à la crème (Origine Pacifique) OU

Corolle de sole tropicale (Origine Atlantique)

Suprême de pintade aux morilles (France) OU

Civet de chevreuil (Origine UE) OU

Ballotin de veau aux morilles (France)

Tatin de champignons et girolles

Trio de fromages

Bûche pâtissière maison OU

Demi gâteaux (3/Pers) OU

Fruits frais et secs