



Restaurant  
**COULEURS NATURE**

03-84-36-90-27

**Menu de Noël:**

*A partir du 24 jusqu'au 30 décembre inclus*

**35,00€ ttc fromage compris - 30,00€ hors fromage**

**Bun n'roll forestier au foie gras de canard**

*Ou*

**Terrine de Saint Jacques au parfum de fruits de la passion**

**Petite salade au vinaigre de mangue et mangue fraîche**

\*\*\*

**Suprême de pintade aux morilles,  
spaetzles et légumes anciens**

*Ou*

**Filet de Saint Pierre sauce safranée,  
Tagliatelles noires et légumes anciens**

\*\*\*

**Trio de samossa, mâche à l'huile de noix et vinaigre de xérès  
(camembert noix, chèvre au miel et munster au cumin)**






\*\*\*

**Bûche traditionnelle « Moka »**

*Ou*

**Bûche pain d'épices et mandarine, biscuit au chocolat**

\*\*\* \*\*

- Bloc de foie gras de canard mi-cuit env. 200g  **85€/kg**
- Morilles extra séchées sans queues env. 15g **4.00€**
- Gâteaux secs divers env. 120g  **2.50€**
- Truffes aux chocolats (Blanc et noir 72%) env 100g  **3.60€**
- Pochette d'hygiène fait maison (3 masques inclus)  **7.50€**
- Vin chaud en poche sous-vide maison  **8.90€/lt**

Tous nos prix sont ttc

**Restaurant COULEURS NATURE**  
**32, rue des écoles – 90200 ROUGEGOUTTE**  
[www.restaurantcouleursnature.com](http://www.restaurantcouleursnature.com)



**A La Carte**



- Samossa d'escargot à l'ail noir, salade de mâche à l'ail **9,00€**
- Crêpe farcie saumon fumé et perles de yuzu, salade **9,50€**
- Foie gras de canard **11.00€**
- Saltimbocca de veau sauce au yuzu, gnocchi de polenta et légumes anciens **15.00€**
- Crevettes (grosses) décortiquées sautées à l'ail et piment d'Espelette, risotto de quinoa et légumes **17.80€**
- Trio de samossa, mâche à l'huile de noix et vinaigre de xérès (camembert noix, chèvre au miel et munster au cumin) **6.30€**
- Bûche traditionnelle « Moka » **4.50€**
- Bûche pain d'épice clémentine, biscuit chocolat **4.80€**

**IDEES Cadeaux:**

- **Panier garni (37,00€ base hors vin) de (50.00€ à ...,€ vin inclus)**  
(Le prix varie en fonction : -du vin choisi, d'un bon repas ou de tout autre chose ajoutée)



(Terrine de foie gras de canard(200g), morilles séchées(1p), petits gâteaux de Noël(3 p), meringue au chocolat(2 p), truffes chocolat(1 p), pochette hygiène faite maison(1 p))

**Le tout accompagné d'une bouteille de vin**

vendange tardive pur chenin 0,50cl ou 1/2 bt Champagne Duval Leroy 1<sup>er</sup> cru ou Tariquet ières grives 0,75cl ou ...)

- Bon repas (à tous les prix) **...,€**
- Vins divers : blancs, rouges et rosé, champagne, crémant d'Alsace
- Boissons sans alcool

**Vous pouvez venir retirer votre commande**

Le 24 décembre de 10h à 14h, le 25 décembre de 9h00 à 12h00  
les 26-27,29-30 décembre de 11h00 à 13h30  
Le 31 décembre de 11h00 à 17h30 (menu à venir...)

*Tous nos remerciements pour votre confiance et soutien.*

*l'équipe du restaurant vous souhaite  
D'excellentes fêtes de fin d'année*

