

Menu Servi au Restaurant
Le 25 Midi et soir
Le 31 Décembre Soir et
Le 1er Janvier Midi

Cocktail Maison et ses Mises en bouches

*Le Duo de Foie Gras mi-cuit et poêlé,
servi avec son verre de Bergerac*

ou
*La verrine de saumon fumé
et son tartare de homard*

*Cassolette de Lotte et St Jacques
au coulis d'écrevisse*

ou
Le Feuilleté de saumon aux croustillants de Poireaux

Le Sorbet Citron Vert infusé à la vodka

Le Tournedos de Boeuf aux cèpes

ou
Le Filet de loup en croute de langoustine

ou
Le Chevreuil Sauce Grand Veneur

La Farandole de desserts

Prix 55 €

Chez Laurent

c'est aussi

- *Un menu à 15 € le midi*
- *Le Grand Aioli tous les vendredis*
- *Le spécialiste de la Bourride*

Ouvert à l'année

*Fermé les lundis midi, mardis midi
et samedis midi.*



Paiement CB-CHQ-TR-Esp-Chq Vacances

Restaurant Traiteur

Chez Laurent

(anciennement Chez Lulu)

*Laurent vous propose
ses Menus Traiteur
de Fin d'Année*

sur commande

Possibilité de livraisons

Avenue Vincent Auriol

(A côté de la place du Marché)

Le Lavandou

04 94 64 95 23

**Notre Foie gras
de canard français maison**

- Mi-cuit, Ballotin de 500grs environ, 75€/kg
- La tranche de Foie Gras et son accompagnement
(brioche, confiture) 13 €
- Possibilité de Foie Gras - au pain d'épices
- au chocolat



Menu à emporter 35 €

*Le Foie Gras de Canard Maison
et sa garniture*

ou

*La Verrine de saumon fumé maison
et son tartare de homard et crevettes*

Le Tournedos de Boeuf aux cèpes

ou

Médailillon de lotte au coulis d'écrevisse

ou

Le Suprême de Dinde Farcie aux cèpes

La Verrine croustillante aux 3 chocolats

*6 Menus commandés =
1 Bouteille de Champagne offerte*