

Alice, le bistrot,

Partageons ces jolis moments de fêtes ensemble
Alice le bistrot, c'est aussi « **à emporter !** »

Foie gras de Canard de Vendée de la *maison Ernest Soulard & Saumon des Îles Féroé* de qualité supérieure, issu d'élevages en "pleine mer",
(le saumon y est élevé sans pesticide, sans hormone ni antibiotique)

Le Foie Gras de Canard, tel que Nicolas a l'habitude de le préparer, au tarif de **15€ les 100g**,

A noter que ce produit n'est vendu qu'en *ballotin d'environ 500 grs.*
Parfait en menu dégustation (60 g/personne) ou en entrée unique (80g/personne).

Le Saumon des Îles Féroé en Gravlax mariné aux agrumes, **8€ les 100g.**
Prévoyez 100g par personne pour une entrée

Le Saumon des Îles Féroé, fumé par nos soins, **8€ les 100g.**
Comptez 100 g par convive pour une entrée.

Modalités

Il est possible de réserver jusqu'au vendredi 20 décembre.

Les commandes sont à retirer à l'accueil du Manoir sur les dates et les horaires suivants :

Samedi 21 décembre de 10h à 12h et de 18h30 à 19h30

Dimanche 22 décembre de 10h à 12h

Lundi 23 décembre de 10h à 12h et de 18h30 à 19h30

L'établissement est fermé les 24 et 25 décembre toute la journée

A partir de 50€, **un acompte** sera requis pour valider votre réservation.
Nous vous remercions de votre compréhension.

Belle préparation de Fêtes à vous et à vos familles...
A très bientôt nous l'espérons

Tel : 02.51.23.17.91

alicelebistrot@lemanoirdelamortiere.com