Menu Gourmand des fêtes

25 décembre 2026 & 1er janvier 2027

Saint-Jacques sauce safranée et poireaux rôtis
OU
Terrine de foie gras, toast brioché et confit de coings maison

Noisette de biche sauce aux morilles, chiconette
OU
Filet de bar aux petits légumes
Sauce bisque

Entremet aux fruits rouges
OU
Bavarois façon tatin

Ce menu vous est proposé au prix de 55 €/pers ou 80 €/pers avec les vins, eaux et café

Pour les fêtes de fin d'année, gâtez vos proches en offrant

LES BOX 3 CLES

Box 3 Clés : 19 €

2 bières 4ème clé, 2 bières La Madeleine, 1 verre

Box 3 Clés Brasserie : 49 €

2 bières 4ème clé, 2 bières La Madeleine, 1 verre
et un bon de 30 € à valoir dans notre brasserie ou en service traiteur

Box 3 Clés Brasserie : 69 €

2 bières 4ème clé, 2 bières La Madeleine, 1 verre
et un bon de 50 € à valoir dans notre brasserie ou en service traiteur

Disponibles à la réception de l'Hôtel Les 3 Clés tous les jours de 08h00 à 20h00



Service traiteur Noël 2026 Nouvel An 2027

Menu 25 décembre 2026 & 1er janvier 2027

TRAITEUR NOËL & NOUVEL AN 2026-2027 »

Pour accompagner votre repas, nous vous suggérons :

Champagne « Maison » Demière Grand cru – Côte des blancs	32,00 €/bout.
Côtes de Gascogne blanc - Colombard Chardonnay	15,00€ /bout.
Côtes de Gascogne moëlleux Blanc moelleux	13,00 €/bout.
Château Au Vignoble Bordeaux supérieur rouge 2021	15,00 €/bout.
Château du Rooy Rouge - AOC Pécharmant 2022	20,00 €/bout.

5 ZAKOUSKIS CHAUDS & FROIDS

Sablé au foie gras et confiture de coings
Chou d'escargot Bordelaise
Crevette en cocon de pommes de terre
Cannelé chorizo
Rillettes aux deux saumons

9,50 € pour les 5 zakouskis

Composez votre menu
3 services (entrée-plat-dessert) pour 50 €
4 services (2 entrées-plat-dessert) pour 65 €
***supplément au menu**

ENTREES FROIDES

6 huîtres creuses Fine de Claire et ses accompagnements (citron, pain, beurre, vinaigrette)	18,00 €
Saumon Gravlax, crème de fromage aux herbes	18,00 €
Foie gras mi-cuit, confit de coings, brioche toastée	20,00 €
1/2 Homard en belle-vue (500/600gr) salade de roquette aux noix, sauce cocktail et Vincent	27,00 € * + 8,00 €

ENTREES CHAUDES

Croquettes de gibier, salade romaine grillée, sauce aux airelles	17,00 €
Scampi poêlés, concassé de tomates au Ricard	19,00 €
1/2 homard, (500/600 gr) aux petits légumes	28,00 € * + 10,00 €

PLAT PRINCIPAL

Lotte sauce bisque, crevettes grises, légumes de saison	28,00 €
Magret de canard sauce Bordelaise, Chicon braisé, poêlée forestière	25,00 €
Noisette de biche sauce Porto, pomme aux airelles, carotte fane, pomme Duchesse aux amandes	28,00 €

ENTREES CHAUDES (hors menu)

Fondus au fromage Belge	15,00 €
Croquettes de crevettes grises	19,00 €

PLAT ENFANT (hors menu)

Blanc de volaille, croquettes, compote de pommes	14,00 €

DESSERTS

Lingot de Noël (uniquement 24 & 25/12/26)	7,50 €
Dessert de l'An Neuf (uniquement 31/12/26 & 01/01/27)	7,50 €

À commander à la pièce ou en « formule menu » aux conditions ci-après :
À commander jusqu'au 22/12/2026 inclus et à venir chercher le 24/12/26 avant 15h30 ou le 25/12/2026 avant 13h00
À commander jusqu'au 29/12/2026 inclus et à venir chercher le 31/12/2026 avant 15h30 ou le 01/01/27 avant 13H00