



Suggestion de plats à emporter pour vos Fêtes de fin d'année

ENTREES:

Foie Gras de canard cuit en terrine, chutney de figues aux épices et vin rouge des Costières	12€
Saumon Fumé Maison, crème aigrette aux herbes	12€
Brandade Maison LISITA à la Truffe du Pays D'Uzès	12€

POISSONS

Fricassée de Homard et lotte, bisque de langoustines au gingembre et citronnelle, petits légumes	29€
--	-----

VIANDES

Suprême de Poularde farcie aux oignons doux des Cévennes et Champignons, jus de Volaille à la Truffe d'Uzès, petits légumes	29€
---	-----

SAUCES

Jus de volaille aux Truffes du Pays d'Uzès	7€/ 2pers
Sauce Foie Gras de Canard	7€/ 2 pers
Bisque de Langoustine sauce Armoricaïne	7€/ 2 pers

**Lou Mas Café, notre nouvel établissement
situé au 583 Rue Michel DEBRE 30900 Nîmes
(en face le magasin du Mas des Agriculteurs)**

Vous pouvez réserver de préférence par mail: loumascafe@gmail.com
ou par téléphone au **04 28 70 85 35** de 9H à 16H
Au delà laisser un message sur le répondeur

Pour une meilleure organisation, les dernières commandes seront possibles au plus tard le 21 décembre pour Noël avec un retrait des plats le 24 décembre jusqu'à maximum 14 H

Pour le réveillon de la Saint Sylvestre et du 1er de l'an, vos commandes seront prises en compte jusqu'au lundi 28 décembre et le retrait devra être effectué avant 14 H le 31 décembre.