Chers convives,

À l'occasion des fêtes de fin d'année 2026,

Le Restaurant Les Seiglières a le plaisir de vous présenter

sa sélection de plats à emporter, pour célébrer ces moments festifs en toute sérénité.

Régalez-vous, nous nous occupons du reste !

Les stars de Noël

-Foie gras origine France fait maison, chutney de poire et poiré :	9 € / 100 gr
-Truite origine Isère, Maison MURGAT, fumée maison au bois de hêtre :	8.50 € les 100 gr
-La douzaine d'huîtres n° 3 Fine de Claire Marennes Oléron déjà ouverte	21, 00 € la dz
-Escargots, la recette SECRÈTE	10 € la dz
-Caviar baeri d'Aquitaine, Maison PERLITA	59, 00 € les 30 gr
-Volaille de la FERME DE JC farcie au foie gras et à la truffe accompagnée d'une mousseline de panais et d'un jus de volaille réduit	20 €/portion
-Le Saint Marcellin farci à la truffe Melanosporum de chez SAVEUR TOSCANE	8 €/portion
-AOC CRÉMENT DE SAVOIE, Brut alpin de chez Blard et fils	50 €/bouteille

Les notes sucrées pour finir en beauté...

-Entremets citron et noisette	9 € la part
-Assortiment de macaron Dulcey, citron & marron :	12 € la boite de 6 pièces 23 € la boite de 12 pièces

Pensez à réserver !

Les commandes sont ouvertes jusqu'aux dates suivantes :

Pour Noël : jusqu'au dimanche 20 décembre 2026.

Pour la Saint-Sylvestre : jusqu'au dimanche 27 décembre 2026.

Pour passer commande, plusieurs possibilités s'offrent à vous :

Directement à l'accueil du restaurant ;

Par e-mail : contact@les-seiglieres.com ;

Par téléphone au 04 76 15 28 67.

Au plaisir de vous régaler pour ces belles fêtes de fin d'année !