

PRÉLUDE

RESTAURANT

5 PLACE SIMONE VEIL

SAINT-VIT, 25410

0381405350

www.restaurantprelude.com

PLATS A EMPORTER

CARTE DE DÉCEMBRE

[DISPONIBLE DU 10 AU 20/12]

HORAIRES :

DU MERCREDI AU DIMANCHE MIDI

VENDREDI ET SAMEDI SOIR

LES MIDIS DE 12 H 00 A 13 H 30

LES SOIRS DE 18 H 30 A 20 H 30

RETRAIT DES COMMANDES :

DIRECTEMENT AU RESTAURANT

SACS KRAFT DISPONIBLES SUR PLACE POUR 1€

LIVRAISON À DOMICILE :

SUR RÉSERVATION SELON DISPONIBILITÉ ET SOUMISE À CONDITIONS*

*Minimum de commande de 50 €, sur les heures d'ouverture dans un rayon de 20km.

Frais de livraison :

0 à 5 km	5 à 10 km	10 à 15 km	15 à 20 km
Offerts	5 €	10 €	20 €

MODE DE PAIEMENT :

SUR PLACE : CHÈQUES, ESPÈCES ET CB

À DOMICILE : CHÈQUES ET ESPÈCES

COMMANDER :

CLIC&COLLECT/SUR PLACE/TÉLÉPHONE /MAIL

  RESTAURANT PRÉLUDE

BOISSONS

BIÈRE GANGELOFF 4,50 € - 33CL

Blanche, blonde ou rousse

Bière issue d'une agriculture biologique brassée à Besançon

JUS DE FRUITS PATRICK FONT 3,50 € - 25CL

Pomme/coing, ananas Victoria, tomate rouge, nectar de framboise ou nectar d'abricot, mandarine, mûre

MUSCAT DE NOËL 2019 DOM BRIAL 18 € - 75CL

CHAMPAGNE BRUT RÉSERVE

CHARLES HEIDSIECK 48 €* - 75CL

CHAMPAGNE BRUT ROSÉ

CHARLES HEIDSIECK 64 €* - 75CL

*OFFRE SPÉCIALE FÊTES -20%

-20 % SUR TOUTES LES RÉFÉRENCES DU LIVRE DE CAVE. A CONSULTER SUR PLACE. OFFRE VALABLE EN DECEMBRE 2020

PRODUITS BOUTIQUE

VANILLE DE MADAGASCAR (5GOUSSES) 19,50 €

FLEURS DE SEL DE MALDON (250GRS) 14 €

SEL FOU AUX ÉPICES (40GRS) 5,40 €

POIVRE DE TIMUT (25GRS) 7,70 €

ÉPICES AGRUMES (25GRS) 6,70 €

IDÉES CADEAUX

COFFRETS ET CHÈQUES CADEAUX

POUR UN REPAS GASTRONOMIQUE AU RESTAURANT DÉCONFINÉ

OFFRE SPÉCIALE : 2 ANS DE VALIDITÉ !

HORS D'OEUVRES

TERRINE DE GIBIER 10 €

Terrine de gibier du Chef, laquée d'une demi-glace de viande, mousseline d'oignons et myrtilles, pickles de légumes BIO

VELOUTÉ DE POTIMARRON 8 €

Velouté de courge, éclats de noisettes grillées, huile de pépin de courge torréfiés

TARTELETTE D'ESCARGOTS 7,5 €

Pâte Brisée, escargots, poireaux et crème épaisse

CROUSTADE AUX MORILLES 9 €

Feuilleté au beurre, crème de champignons aux Morilles

PLATS TRADITIONNELS

LASAGNE 14,50 €

Bolognaise de viandes, caviar d'aubergine et sauce béchamel, gratiné au comté

ÉPAULE D'AGNEAU 18,50 €

Confite, polenta crémeuse et mélange de légumes BIO

CABILLAUD EN BLANQUETTE AU VIN JAUNE 18 €

Dos de cabillaud poché, sauce veloutée au Vin Jaune, champignons et riz thaï

FROMAGES

AFFINÉS COMTOIS 9,50 €

SÉLECTION MARC JANIN MOF AFFINEUR 2015

PAQUETS APÉRITIFS

FRUITS SECS CARAMÉLISÉS (100GRS) 9,50 €

SABLÉS GAUDE ET COMTÉ (100GRS) 5,50 €

STREET-FOOD

BURGER PRÉLUDE 12,50 €

Pain blanc, steak haché* de 200g, oignons caramélisés, lard de pays grillé, sauce du Chef, jeunes pousses, gratiné au comté

BURGER ALPIN 14,50 €

Pain blanc, steak haché* de 200g, oignons caramélisés, lard de pays grillé, sauce du Chef, gratiné au reblochon

BURGER VÉGÉTAL 13,50 €

Pain aux céréales, betterave et céleri en rémoulade, steak végétal au quinoa, sauce du Chef, jeunes pousses, gratiné au comté

* VIANDE DE BŒUF SELECTIONNÉE PAR NOS SOINS ET HACHÉE SUR PLACE – ORIGINE FRANCE

GARNITURES

FRITES DE POMMES DE TERRE 4 €

ROËSTI DE PATATES DOUCES 4 €

FORMULES

BURGER + 1 SAUCE DU CHEF + GARNITURE AU CHOIX

PRÉLUDE 16 €

ALPIN 18 €

VÉGÉTAL 17 €

ENFANT PLAT CARTE EN DEMI-PORTION €

BUSINESS 1,50 € SUPPLÉMENTAIRE / REPAS

(PLATS SERVIS CHAUDS AVEC PAIN ET COUVERTS)

DESSERTS

ÉCLAIR SPÉCULOS / CARAMEL 5,50 €

TARTE TATIN POMME / COING 6 €

ENTREMET MARRON / CHOCOLAT 5,50 €