

# Les Caudalies

Hôtel ♦ Restaurant

## PLATS DE FÊTES A EMPORTER

Réalisés par notre Cheffe,  
Nadine TROUSSARD

Terrine de Foie Gras de Canard au Macvin,  
Compotée de Kaki

100 g (2/3 pers) 16 €

200 g (4/5 pers) 32 €

500 g (10/11 pers) 80 €

Volaille Fermière du Jura  
aux Morilles & Vin Jaune,  
Risotto de Céleri & Légumes du moment 16 €

Hôtel & Restaurant Les Caudalies – 20, Avenue Pasteur – 39600 ARBOIS  
Réservation par mail à [contact@lescaudalies.fr](mailto:contact@lescaudalies.fr) ou par tel au 03 84 73 06 54

Commande réglée à la réservation

# Les Caudalies

Hôtel ♦ Restaurant

Le plat proposé est uniquement à réchauffer,  
et notre cheffe vous joint une fiche explicative.

- Pour trouver un vin adapté à votre menu ou à un plat,  
vous pouvez nous contacter  
et notre sommelier vous préparera une Box vins.

## Retrait des commandes:

Lundi 23/12 de 15h à 18h

Mardi 24/12 de 8h à 12h et de 14h à 17h

Mardi 31/12 de 9h à 12h

*\*sous réserve de disponibilité*

Hôtel & Restaurant Les Caudalies – 20, Avenue Pasteur – 39600 ARBOIS  
Réservation par mail à [contact@lescaudalies.fr](mailto:contact@lescaudalies.fr) ou par tel au 03 84 73 06 54  
Commande réglée à la réservation