



Le Chef Sébastien Bonavita
et toute l'équipe du Cayola
s'invitent sur vos tables de fêtes de fin d'année !

TARIFS 2023 A EMPORTER

Nos classiques

- * Foie gras de canard et truffes noires 500 grs ~ 75.00 €
- * Saumon « Bomlo » fumé maison sur peau 500 grs ~ 32.00 €
- * Saumon « Bomlo » fumé maison tranché 500 grs ~ 38.00 €

~~~~

#### *Plats chauds* ~ 28.00 € la portion

- \* Chapon, truffes et purée de pomme de terre
- \* Lotte, risotto de champignons (cèpes)

~~~~

- * Fromage travaillé à la truffe ~ 11.00 € (environ 250 gr)
(Brie, p'tit Maillezais, p'tit maraichin)

~~~~

- \* **Bûche** chocolat Dulcey, vanille et noix de pécan (pour 6 personnes) ~ 32.00 €
- \* **Bûche** noix de coco, mangue, passion et ananas (pour 6 personnes) ~ 32.00 €

Nous vous remercions de passer vos commandes au plus tôt afin de pouvoir faire face aux ruptures éventuelles de matières premières (foie gras par exemple)

DATE LIMITE DE COMMANDE : 17 DECEMBRE

Par téléphone 02.51.22.01.01 // SMS 06.95.37.07.25

Par mail : [commande.cayola@gmail.com](mailto:commande.cayola@gmail.com)

MERCI DE PRECISER : NOM, PRENOM, NUMERO DE PORTABLE, QUANTITE,  
DATE ET HEURE DE RETRAIT SOUHAITEE

**RETRAIT DES COMMANDES**  
**21, 22 et 23 DECEMBRE**