

Fêtes Fin d'Année 2021

Menu Plaisir

Tourte noix de St Jacques
et ris de veau

Ou

Tourte de canard
champignons forestiers

Paupiette de saumon
sauce beurre citronnée

Ou

Suprême de volaille
sauce crémée au vin de Champagne

Embeurrée de pomme de terre
aux Morilles & son fagot d'haricots

15.90€
par pers.

Menu Prestige

Saumon de Norvège
accompagnée de ses crevettes

Ou

Foie gras de canard mi-cuit
et son chutney

12 Escargots

Ou

Bouchée de ris de veau
Ou

Finesse de St Jacques et petits légumes

Dos de Loup de mer sauce crustacés
Ou

Fondant de pavé de veau
aux éclats de morilles

Ou

Braisé d'autruche sauce Rossini

Embeurrée de pomme de terre aux
Morilles & son fagot d'haricots

Ou

Risotto parmesan et champignons
& son fagot d'haricots

29.90€
par pers.

Menu Gourmand

Saumon de Norvège
Ou

Foie gras de canard mi-cuit

12 Escargots

Ou

Coquille St Jacques à la normande
Ou

Tourte de canard
champignons forestiers

Dos de Loup de mer sauce crustacés
Ou

Pavé de chapon sauce morille

Embeurrée de pomme de terre aux
morilles & son fagot d'haricots

25.90€
par pers.

Pâté croûte du chef

(700 à 800g)

Porc traditionnel 12.00€/unité

Porc Ratafia..... 15.00€/unité

Porc chorizo 15.00€/unité

Porc Champagne..... 15.00€/unité

Volaille traditionnel . 13.00€/unité

Volaille Ratafia..... 15.00€/unité

Volaille chorizo..... 15.00€/unité

Volaille foie gras 15.00€/unité

Les idées apéritives

Chiffonnade de jambon de Pays	25.90€/kg	<input type="checkbox"/>	Verrines Perles océanes	1.95€/unité	<input type="checkbox"/>
Pain surprise (40 pièces).....	24.90€/unité	<input type="checkbox"/>	Navettes (Mousse de canard, saumon fumé, crème fromagère)		
Mini feuilleté d'escargot (par 12 pièces).....	15.00€/unité	<input type="checkbox"/>	Plateau 10 navettes	7.00€/unité	<input type="checkbox"/>
Feuilleté apéritif XL	0.80€/unité	<input type="checkbox"/>	Plateau 20 navettes	12.90€/unité	<input type="checkbox"/>
Gougères (par 10 pièces)	9.00€/unité	<input type="checkbox"/>	Plateau 30 navettes	18.00€/unité	<input type="checkbox"/>

La farandole des entrées

Foie gras de canard 30% morceaux *	70.00€/kg	<input type="checkbox"/>	Escargots de Bourgogne		
Foie gras de canard entier mi-cuit*	110.00€/kg	<input type="checkbox"/>	6 pièces	4.00€/unité	<input type="checkbox"/>
<i>*Prévoir une tranche d'environ 45 à 55g/pers.</i>					
Saumon fumé Norvège tranché.....	74.90€/kg	<input type="checkbox"/>	12 pièces	7.90€/unité	<input type="checkbox"/>
Terrine de saumon	32.90€/kg	<input type="checkbox"/>	24 pièces	15.00€/unité	<input type="checkbox"/>
Finesse St Jacques et petits légumes	6.95€/unité	<input type="checkbox"/>	Bouchée au ris de veau	6.95€/unité	<input type="checkbox"/>
Coquille St Jacques à la normande	6.95€/unité	<input type="checkbox"/>	Tourte canard champignons forestiers.....	5.90€/unité	<input type="checkbox"/>
Tourte noix St Jacques & ris de veau	5.95€/unité	<input type="checkbox"/>			

Les plats cuisinés

Suprême de volaille sce crémée vin de Champagne	7.90€/unité	<input type="checkbox"/>	Parmentier de canard	6.95€/unité	<input type="checkbox"/>
Pavé de chapon sauce morille	9.95€/unité	<input type="checkbox"/>	Dos de Loup de mer sauce crustacés	9.98€/unité	<input type="checkbox"/>
Fondant de pavé de veau aux éclats de Morilles.....	9.95€/unité	<input type="checkbox"/>	Paupiette de saumon sauce beurre citronné	9.10€/unité	<input type="checkbox"/>
Braisé d'autruche sauce Rossini	9.95€/unité	<input type="checkbox"/>	Gratin de saumon & St Jacques	6.95€/unité	<input type="checkbox"/>

Les Accompagnements

Risotto parmesan & champignons	3.95€/unité	<input type="checkbox"/>	Gratin dauphinois	3.10€/unité	<input type="checkbox"/>
Embeurrée de Pomme de terre aux Morilles ..	3.95€/unité	<input type="checkbox"/>	Fagot d'haricots	1.30€/unité	<input type="checkbox"/>

Les Volailles Champenoises fermières



Chapon fermier	15.90€/kg	<input type="checkbox"/>
Dinde fermière	15.90€/kg	<input type="checkbox"/>
Poularde fermière	14.80€/kg	<input type="checkbox"/>
Pintade	14.80€/kg	<input type="checkbox"/>

Les Farces

Farce marron raisins	14.90€/kg	<input type="checkbox"/>
Farce forestière	15.90€/kg	<input type="checkbox"/>
Farce morille Armagnac	17.90€/kg	<input type="checkbox"/>

Les viandes à cuire

Filet de bœuf (race à viande)	75.90€/kg	<input type="checkbox"/>	Côte de bœuf.....	29.90€/kg	<input type="checkbox"/>
Tournedos de bœuf (race à viande)	75.90€/kg	<input type="checkbox"/>	Roti de merlan (race à viande)	29.90€/kg	<input type="checkbox"/>

Toute l'équipe vous souhaite
d'agréables Fêtes de Fin d'Année !

Bon de commande pour le :

matin / APM

Nom : Prénom :

Adresse :

N° de téléphone:

Pensez à passer vos commandes de préférence avant :
Le 21 décembre pour Noël et le 28 décembre pour la saint-sylvestre
Cette liste de produits n'est pas limitative, d'autres produits sont présents dans nos rayons