

LE CHEF VOUS PROPOSE POUR LES FETES DE FIN D'ANNEE

APERITIF ET AMUSES BOUCHES

Verrines selon marché

Gambas frits 5,65€ / 100g

Navette de foie gras et confiture de figues 4,00€/ pièce

Mini blinis crème de ciboulette et saumon fumé maison 1,95€/ pièce

Mini blinis et sa rilette de saumon fumé 1,95€/ pièce

Mini burger 2,20/ pièce

Tartine de rilette 1,15€/ pièce

Mini bruschetta légume et mozzarella 1,65€/ pièce

Mini quiche 1,40€ / pièce

Mini flamiche 1,40€/pièce

Mini pizza 1,15€ / pièce

Feuilleté saucisse 1,15€/ pièce

Mini bouchée à la reine 2,05€ € / pièce

Mini bouchée escargot 2,30€/ pièce

ENTREES

Saumon fumé maison 9,30 € / 100g

Foie gras maison 19,00€/ 100g

Escargots persillés 12€ / 12 pièces

Coquille de la mer et saint jacques 7,25€ /pièce

Accompagnements

Blinis nature maison 0,80€/ pièce

Figue rôtie 2,50€ / 100g

LES PLATS CUISINES PAR NOS SOINS SANS GARNITURES

Chapon fermier Label rouge de Bourgogne farci braisé forestier 54,40€/kg

Pintade farcie Label rouge de Bourgogne aux chanterelles et sa sauce 35,40€ /kg (5 / 6 personnes)

Canette Label rouge de Bourgogne farcie aux trompettes et sa sauce 37,95€ / kg (5 / 6 personnes)

Rôti de chapon Label rouge aux figues et foie gras 72,30€ / kg (pour 3 personnes)

Rôti de chapon Label rouge aux morilles et armagnac 69,00€ / kg (pour 6 personnes)

Rôti de dinde Label rouge farci aux morilles 47,10€/ kg (pour 3 personnes)

Sauté de chapon Label rouge aux cèpes 51,75€/ kg

Suprême de chapon Label rouge farci à la crème de cèpes 59,45€ / kg

Suprême de chapon Label rouge farci sauce suprême 59,45€/ kg

Civet de chevreuil sauce grand veneur 53,15€/ kg

Pavé de rumsteak sauce poivre vert 53,15€/kg

Pavé de veau sauce morilles 73,40€/ kg (français)

Souris d'agneau confite 39,00 €/kg

POISSONS

Ravioles de langoustine et son coulis de crustacé 15,20€ /la portion

Cameron à l'américaine 88,55€/ kg

Tronçon de saumon sauce vierge 15,00€ / une portion

Dos de cabillaud sauce poulette 13,75€/ la portion

Brandade aux truffes 41,05€/kg

PLATEAU DE FRUITS DE MER 40,50€ PAR PERSONNE

6 huitres

100 gr de bulots

½ tourteau

150 gr de crevettes roses

4 langoustines

1 gambas cameron 150g avec supplément 13,20€/ personne

BOUCHERIE

Chapon fermier Label rouge cru 32,20€ / kg

Filet de bœuf bardé cru 71,30€ /kg (français)

Boudin blanc nature 25,30€ / kg

Boudin blanc aux truffes 39,35€ le kg

LES ACCOMPAGNEMENTS CUISINES MAISON

LEGUMES

Gratin Dauphinois aux cèpes 31,60€ / kg

Gratin dauphinois nature 22,80€ / kg

Gratin de crozets 22,80€ / kg

Pommes dauphines 24,00€ / kg

Purée de pomme de terre à la truffe 35,50€ / kg

Purée de pomme de terre 21,90€/kg

Pomme paillason 3,70€/ une portion

Tagliatelles natures 16,50€ / kg

Poêlée de cèpes 74,65€ / kg

Ratatouille 19,00€ / kg

Purée de carottes 16,50€ / kg

Haricots verts 16,50€ / kg

Flan de légume 2,40€/une portion

Tomate provençale 1,70€/UNE PORTION

DESSERT MAISON

Fondant au chocolat 4,50€ /une portion

Crème brûlée 5,50€/ une portion

Tarte aux noix 3,90€ / une portion

Tarte citron 3,90€/une portion