

# **CARTE DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE**

## **APERITIF ET AMUSES BOUCHES FAIT MAISON**

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 FAIT MAISON**

Saumon fumé maison 9,30 € / 100g

Foie gras maison 19,00€/ 100g

Escargots persillés 12€ / 12 pièces

Coquille de la mer et saint jacques 7,60€ /pièce

## **ACCOMPAGNEMENTS FAIT MAISON**

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 37,30€ /kg (5/6 personnes)

Canette Label rouge de Bourgogne farcie aux trompettes et sa sauce 39,85€ / 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 veau sauce morilles 73,40€/ kg (français)

Souris d'agneau confite 42,00 €/kg

### **POISSONS CUISINES PAR NOS SOINS SANS GARNITURES**

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 14.25€/ la portion

Plateau d'huîtres selon cours

### **BOUCHERIE SUR COMMANDE**

Chapon fermier Label rouge cru 32,20€ / kg

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

Boudin blanc nature selon cours

Boudin blanc aux truffes selon cours

## **LES ACCOMPAGNEMENTS CUISINES PAR NOS SOINS**

Gratin Dauphinois aux cèpes 31,60€ / kg

Gratin dauphinois nature 23,95€ / kg

Gratin de crozets 23,95€ / kg

Pommes dauphines 25,20€ / kg

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

Purée de pomme de terre 24,10€/kg

Pomme paillasson 2,95€/ une portion

Poêlée de cèpes 74,65€ / kg

Ratatouille 19,00€ / kg

Purée de carottes 18,20€ / kg

Haricots verts 18,20€ / kg

Flan de légume 2,65€/une portion

## **DESSERTS MAISON**

Mousse au chocolat 6€ /une portion

Crème brûlée 5,50€/ une portion

Tarte aux noix 4€ / une portion

Salade de fruits exotiques 11€/une portion