

La boutique d'Axel



Carte de fin d'année 2024

Date limite des commandes

17/12/2024 pour Noël

24/12/2024 pour le jour de l'an





Côté Traiteur



Apéritifs



- *Assortiment de feuilletés maison* 31€ Kg
- *Pâté croûte cocktail maison cœur de foie gras* 22€ Kg
- *Pâté croûte cocktail maison aux trompettes de mort* 21€ Kg



Entrées froides



• Foie Gras maison nature 130€ Kg

• Foie Gras maison aux figues 133€ Kg

• Escargots en coquilles 8.50€ les 12

• Saumon fumé Atlantique 60€ Kg

• Saumon fumé écossais Label rouge 90€ Kg

• Truite d'Isère fumée 78€ Kg

• Pâté croûte de sanglier aux fruits rouges 26€ Kg



Entrées chaudes



- *Velouté de carottes, potimarron & éclats de noisettes* 6€ la part
- *Bouché de boudin blanc truffé* 9€ la part
- *Tourte au canard* 9€ la part
- *Profiteroles d'escargots* 9€ la part
- *Aumônière de saumon et crevettes* 10€ la part
- *Vol au vent de st jacques aux poireaux* 12€ la part

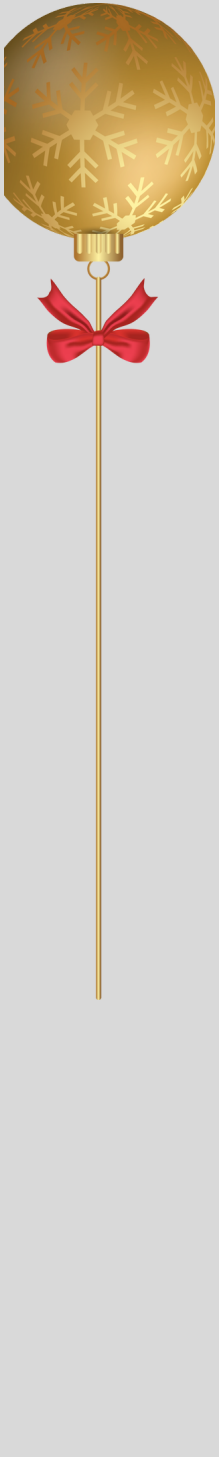




Poissons

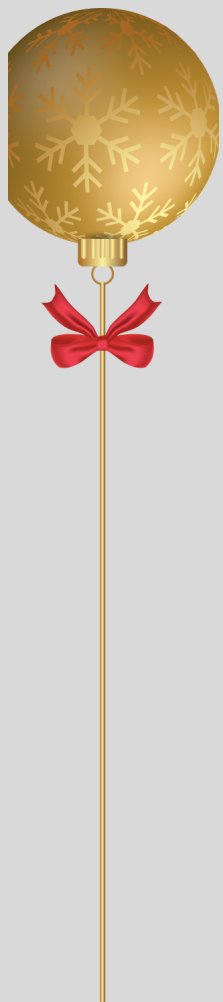
- *Filet de merlan farci aux fruits secs et son beurre blanc* 10.00€ la part
- *Filet de st Pierre sauce miel orange* 10.50€ la part
- *Filet de bar sauce champagne* 12.00€ la part
- *Blanquette de lotte aux écrevisses* 12.00€ la part





Viandes

- *Cuisse de pintade aux marrons* 8.50€ la part
- *Civet de sanglier* 9.00€ la part
- *Caille farcie au trompettes de mort* 10.00€ la part
- *Gigot de Noël farci aux cèpes et foie gras* 14.00€ la part
- *Grenadin de veau aux morilles* 15.00€ la part
- *Filet de bœuf en croûte et son jus* 18.00€ la part



Accompagnements

- *Gratin Dauphinois* 2.60€ la part
- *Gratin de cardons* 2.80€ la part
- *Poêlée de Noël (champignons, butternut et marrons)* 3.00€ la part
- *Purée de panais aux éclats de noisettes* 3.00€ la part
- *Endives braisées au jus d'orange* 2.50€ la part
- *Pommes dauphines* 21.00€ le Kg





Côté Boucherie





Volailles "prestige" du Gers

- Poularde (Plumée à sec, environ 2.8kg effilée) 24.50€ Kg
- Chapon roux tradition (Plumé à sec, environ 4 kg effilée) 25€ Kg
- Dinde (Plumée à sec, environ 4.5kg effilée) 27€ Kg
- Poulet de Bresse AOC (Plumé à sec, environ 2kg) 25.50€ Kg
- Farce Pistache 14€ Kg
- Farce marron 15€ Kg
- Farce trompettes de mer 17€ Kg





Viandes

- *Roti de Veau farci aux trompettes de mort* 32€ Kg
- *Filet de bœuf ou tournedos* 42€ Kg
- *Gigot d'agneau* 28€ Kg
- *Gigot d'agneau désossé et ficelé* 31€ Kg





Pierrades et fondues

300gr de par personne

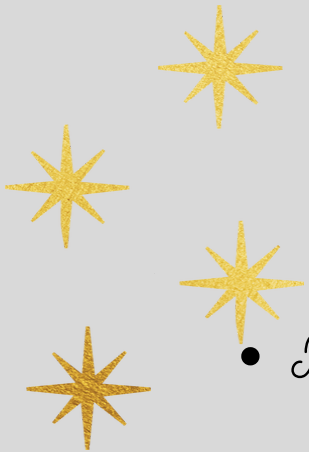
- *Pierrade n°1 : Bœuf, Poulet , Porc* *7.50€ la part*
- *Pierrade n°2 : Bœuf, Poulet , Porc, Veau* *9.50€ la part*
- *Pierrade n°3 : Bœuf, Poulet , Porc, Veau, Canard* *10.50€ la part*
- *Fondue bressane (poulet, œuf et chapelure)* *8.00€ la part*
- *Fondue Bourguignone (boeuf)* *9.00€ la part*





Côté Fromage





Fromages

- *Plateau apéritif (découpés en petites portions)* 2.50€ la part
 - *Plateau fin de repas* 3.00€ la part
 - *Assortiment de fromages à raclette (250gr par pers)* 6.00€ la part
 - *Assortiment de fromages à raclettes (250gr par pers) et charcuteries (Jambon cru, Jambon blanc, Rosette, Coppa, Pancetta, Chorizo, mortadelle)* 10.50€ la part
 - *Fondue Savoyarde : Abondance, meule de Savoie et Beaufort (300gr par pers)* 10.00€ la part
- 

Bon de commande

Date et heure

Nam