

MENU DES FÊTES 2025

Apéritif

Navettes, Pain pita et BAO

Navettes briochées au foie gras de canard **35€ les 10 navettes**

Navettes briochées au saumon fumé crème mascarpone au yuzu **35€ les 10 navettes**

Mini pain pita effiloché de porc aux cacahuètes grillées **30€ les 10 pièces** (trace de soja)

Mini pain pita effiloché de canard à l'orange **35€ les 10 pièces** (trace de soja)

Mini pain BAO effiloché de poulet et poivron sauce BBQ **20€ les 10 pièces**



Lunchs chauds

Mini quiche saint jacques, emmental **15€ les 10 lunchs**

Mini quiche saumon fumé, emmental **15€ les 10 lunchs**

Mini quiche truffes, emmental **15€ les 10 pièces**

Mini quiche truffes et jambon, emmental **15€ les 10 pièces**

Mini burger au poulet, cheddar, sauce poivron **25€ les 10 pièces**

Mini burger effiloché de bœuf, cheddar, sauce mayo ketchup tabasco **25€ les 10 pièces** (trace de soja et yakitori)

Mini Hot Dog, emmental, sauce savora **20€ les 10 pièces**

Croque-Monsieur, truffe d'été, jambon, béchamel, emmental **18€ les 10 pièces en finger**

Canelés lunch

Canelés lunch à la truffe d'été, emmental **15€ les 10 canelés**

Verrines 5cl

Verrine tartare de saumon, crème de yuzu par **5 pièces 15€ verrine froide**

Verrine foie gras de canard mi-cuit, pain d'épice, porto **5 pièces 17.50€ verrine froide**

Le foie gras de canard

Pots verre 200g **26.00€ pièce**

Pots verre 350g **44.00€ pièce**

Terrine foie gras **120€ le kg**

Terrine foie gras, figue **120€ le kg**

Entrées

Tartelette d'oignons confits, magret fumé et noisettes grillées **8€ pièce**

Tarte fine de saumon fumé, avocat, crème de mascarpone au yuzu **8€ pièce**

Bouchée à la reine ris de veau sauce périgieux **9€ pièce**

Une ½ Langouste grillée à la diable **15€ pièce**

Velouté de butternut chips de jambon serrano et gressin **5€ pièce verrine chaude 20cl**

Verrine risotto truffes, champignon de paris, parmesan **6€ pièce verrine chaude 20cl**

Plats

Ris de veau braisés aux morilles écrasé de pommes de terre truffé **18€ la portion**

Suprême de chapon aux morilles, sauce vin jaune et châtaignes **19€ la portion**

Filet d'oie grillé, châtaignes et girolles, sauce périgieux **18€ la portion**

Gigot de poulet au foie gras, gratin dauphinois, sauce périgieux **14€ la portion**

Haut de cuisse de chapon farci aux truffes d'été et châtaignes, sauce foie gras, 3 grosses pommes dauphines **19€ la portion**

Filets de sole aux cèpes lingots de polenta (3 filets de sole, sauce aux cèpes, 3 lingots polenta) **21€ la portion**

Pavé de turbot aux morilles, écrasé de pomme de terre **28.00€ la portion**

Accompagnements

Purée de potimarron aux noisettes **18€ le kg**
 Pommes sautées aux cèpes et jambons **24€ le kg** (*Persillade*)
 Pommes dauphines **28€ le kg**
 Gratin dauphinois truffé **20€ le kg**
 Ecrasé de pomme de terre truffé **6 € pièce**
 Polenta crémeuse aux noisette **20€ kg**
 Lingot de polenta **4€ les 4 pièces**
 Poêlée d'automne (*pomme de terre, girolle, marron, oignon*) **24€ le kg**
 Ratatouille **19€ le kg**
 Gratin de légumes (*courgette, tomate, aubergine*) **19€ le kg**

Desserts

Roulé à la crème de marron **10 personnes 30€**
 Roulé crème de noisette cœur nutella **10 personnes 30 €**
 Roulé aux agrumes (orange, mandarine) **10 personnes 30€**
 Forêt noire **10 personnes 30€**
 Pavlova exotique (*kiwi, ananas, mangue, fruits de la passion*) **22€ le kg**
 FINGER nutella, mousse praliné, noisette grillée **4€ pièce**
 Tartelette citron meringué **4€ pièce**



Notre Cave

Vin rouge

Château PIPEAU 2019 Saint Emillion Grand Cru magnum	50.00€
Château PIPEAU 2019 Saint Emillion Grand Cru	29.50€
Château Barrail Saint André 2020 Saint Emillion Grand Cru	28.00€
Château Pindefleur 2018 Saint Emillion Grand Cru	28.00€
Château Joinin Bordeaux 2023 magnum	20.00€
Château Joinin Bordeaux 2023	7.40€
Château Pontet plaisance 2021 Saint Emillion Grand cru	24.00€
Château Elégance élevé en amphore 2022 Saint Emillion	26.00€

Vin blanc

Château Ducasse 2024	8.00€
----------------------	--------------

Les fromages

Tomette de brebis	35€/kg
Tome de Bazas	30€/kg
Bleu de brebis	30€/kg
Tome de chèvre	30€/kg
Brillat savarin 100g	4.50€ pièce vendu entier
Petit camembert 150g	5.00€ pièce vendu entier
Confiture de cerises noires 120g	3.80€ pièce

Pour éviter la rupture de stock sur les produits frais chez nos fournisseurs nous vous demandons de passer vos commandes au minimum 7 jours avant la date de votre réception.