

NOËL 2025 à Emporter Ô Petits Bontemps

Les Bûches 2025 Pour 6 à 8 Personnes 36€

« Agrume & Fleur »

Mousses Fleur de Cactus & Citron Meyer
Biscuit Joconde croustillant citron-meringué

« Montblanc & Spéculoos »

Mousses Marron & Spéculoos, meringue et marrons
Génoise au Praliné croustillant

« Marbré Tout Chocolat »

Mousses Chocolat Noir / Lait / Blanc
Base Génoise chocolat & croustillant chocolat

La Boule de Noël Exotique 8€ pièce

Mousses Passion & Framboise
Confit de Mangue-Ananas
Génoise et croustillant fruits rouges

Les Bons Cadeaux sur mesure

Une idée personnalisable pour faire simplement plaisir !

Les Truffles Fraîches

Suivant les disponibilités, réservation obligatoire



**SUR COMMANDE UNIQUEMENT AU 04 67 36 20 82
OU A LA BRASSERIE, avant le Mardi 16 Décembre**

**Retrait de vos colis Gourmands le
MERCREDI 24 Décembre de 09h à 13h**

Composez Vous même votre Menu de Noël 2025 ...



L'Amuse - Bouche 4€

« Cœur-Sandwich » de Foie Gras aux truffes



« Moules de Bouchot comme Ô Petits Bontemps ! » 7€ la part

Les Moules de Bouchot au lard et pimenton fumé, crème mousseuse et amandes



Le Foie Gras des « Treilles Gourmandes »

(Sous réserve de disponibilité et dans l'attente d'une tarification stable)

Lobe entier de Foie Gras de Canard Extra (350 à 450grs pièce),

Confit en basse T°c, confiture de Coings de Patrick

(Compter 80gr/pers en Entrée, 30grs/pers en Apéritif)



L'Entrée Gourmande Tartelette Forestière 8€ pièce

Cèpes de Lozère, Champignons de Paris & Noisettes,

Crème légère à la Truffe



L'Entrée Du Pêcheur 8€ la pièce

Terrine de Cabillaud et Saumon Féroé,

Mousses de Pois-Chiche Noirs « Dési » & Carottes des Sables



Le « Bourguignon » de noisettes de Cochon 20€ la portion

Mijoté de noisettes de Cochon au Vin rouge, châtaignes et Truffes,

Confit de Pdt & Butternut, herbes - citronnelle



Le Gigot d'Agneau confit 100h 25€ la portion

à Partir de 6 Personnes

Gigot d'agneau du Plateau entier

en cuisson lente à basse température pendant 100h,

sauce Truffée, Confit de Pdt & Butternut, herbes - citronnelle

SUR COMMANDE UNIQUEMENT AU 04 67 36 20 82

OU A LA BRASSERIE, avant le mardi 16 Décembre

Retrait de vos colis Gourmands le MERCREDI 24/12 de 09h à 13h