

# Étaiteur Thourin Frères

Tarifs 2025

## MISES EN BOUCHE À DÉGUSTER FROIDES

Pain surprise (charcuterie, saumon fumé)	<b>26,80€</b> (30 pièces) ou <b>35,60€</b> (60 pièces)
Plateau de 24 toasts festifs (légumes, charcuterie, poisson)	<b>19,80€</b> pièce
Assiette de 24 wraps (crémeux de canard et saumon fumé)	<b>21,60€</b> pièce
Plateau de 24 mini-tartelettes saveur terre et mer (4 variétés)	<b>22,80€</b> pièce

## MISES EN BOUCHE À DÉGUSTER CHAUDES

Assortiment de 24 mini-feuilletés	<b>14,80€</b> pièce
Plateau de 24 mini-quiches (boudin blanc/abricot, jambon/chanterelles, saumon/crevette/asperge)	<b>19,20€</b> pièce
Plateau (16 pièces) mini-burgers au foie gras et mini-choux aux ris de veau	<b>24,00€</b> pièce
Plateau de 16 mini-crustades (escargots et Saint-Jacques)	<b>24,00€</b> pièce

## ENTRÉES FROIDES

Euf en gelée aux deux saumons	<u>Prix à la pièce :</u>
Buchette crémeux de foie gras de canard en gelée	<b>4,20€</b>
Médaillon de saumon Atlantique et écrevisse en coquille	<b>4,90€</b>
Assiette de foie gras de canard et accompagnement (compotée de cerises, magret fumé, pain figues/abricots)	<b>8,80€</b>
Demi-langouste de Cuba en Bellevue	<b>18,60€</b>
	<b>24,60€</b>
Terrine de faisan aux cèpes	Terrine de sanglier aux fruits d'automne
Terrine de canard aux figues et cornes d'abondance	Terrine de saumon aux pointes d'asperges
Dôme de crabe, gambas et homard	Pâté en croûte de filet de canard aux figues
Pâté en croûte de chevreuil aux aïrelles	Foie gras de canard
Saumon fumé et truite fumée de Barèges	Darnes de saumon, gambas marinées
Boudin blanc nature ou forestier	Jambon cuit supérieur à la truffe

## ENTRÉES CHAUDES

Feuilleté de filet poulet sauce suprême aux éclats de morilles	<u>Prix à la pièce :</u>
Bouchée à la reine	<b>4,95€</b>
Coquille Saint-Jacques	<b>5,40€</b>
Aumônière de lotte et crevettes sauce crustacée	<b>6,80€</b>
Spirale feuilletée de cuisse de grenouille à la crème persillée	<b>7,80€</b>
Croustade aux ris de veau et morilles	<b>8,60€</b>
Escargots en coquille au beurre persillé (à la douzaine)	<b>8,80€</b>
Cassolette de filet de sandre et noix de Saint-Jacques	<b>9,60€</b>
Escalope de ris de veau braisée aux morilles	<b>9,60€</b>
	<b>16,80€</b>

### Feuilletés à portionner :

Feuilleté de saumon et champignons	<b>28,80€</b> le kilo
Feuilleté de sandre et pointes d'asperges	<b>28,80€</b> le kilo
Feuilleté au ris de veau aux morilles	<b>38,80€</b> le kilo



# POISSONS

	<u>Prix à la part :</u>
Filet de sole sauce crevette	<b>8,20€</b>
Médaillon de saumon sauce sabayon au Riesling et basilic	<b>8,20€</b>
Filet de loup sauce homardine	<b>8,80€</b>
Filet d'empereur sauce veloutée de Saint-Jacques	<b>9,80€</b>
Pavé d'omble chevalier aux saveurs de langoustine	<b>10,60€</b>
Lotte à l'Américaine	<b>13,80€</b>
Demi-langouste à l'Américaine	<b>26,80€</b>

# VIANDES

	<u>Prix à la part :</u>
Moelleux de volaille fermière farce forestière et son jus	<b>7,80€</b>
Noix de jambon sauce champagne et cornes d'abondance	<b>8,60€</b>
Mijoté de marcassin au vin d'Auvergne et chanterelles	<b>8,90€</b>
Ballotin de veau farci aux figues et cognac et son jus réduit	<b>8,90€</b>
Pavé de cerf à la Bordelaise	<b>9,80€</b>
Mini-rôti de chapon jus au sirop d'érable et mandarine	<b>9,80€</b>
Tournedos de canard braisé au miel et airelles	<b>9,80€</b>
Pavé d'autruche à la bière Belge et pointe de truffe	<b>9,80€</b>
Suprême de pintade sauce Sauternes et morilles	<b>10,80€</b>
Fillet de chapon sauce foie gras et cèpes	<b>12,80€</b>
Chateaubriand de filet de boeuf sauce veloutée aux morilles	<b>14,80€</b>

# LÉGUMES

Fagot de 3 légumes (carotte, haricot et courgette)	<b>1,20€</b>	Mousseline d'asperge au parmesan	<b>3,90€</b>
Râpée de pommes de terre	<b>1,85€</b>	Gratin dauphinois	<b>3,90€</b>
Effeuillé de pommes de terre Sarladaises	<b>3,20€</b>	Pommes dauphines	<b>3,90€</b>
Timbale de risotto champignons parmesan	<b>5,50€</b>	Charlotine de chanterelles persillées au Cantal	<b>3,90€</b>

# VOLAILES ENTIÈRES À CUIRE

Dinde fermière désossée farcie champignons des bois et raisins	<b>20,80€</b> le kilo (minimum 12 personnes)
Canette désossée farcie châtaignes et abricots	<b>26,80€</b> le kilo (minimum 10 personnes)
Chapon fermier désossé farci ris de veau et cèpes	<b>28,80€</b> le kilo (minimum 12 personnes)

Mais aussi : chapon fermier, dinde fermière, chapon de pintade, pigeon, caille, etc.

**Pour les petits le MENU P'TI LOUP à 9,50€ par enfant** (conseillé pour les moins de 10 ans) :

Mousse de canard et saucisson

Escalope de poulet sauce crémée aux champignons

Pommes de terre forestines

Donut de Noël au chocolat

**Les dates limites pour passer vos commandes sont fixées aux :**

**JEUDI 18 DÉCEMBRE pour Noël**

**MERCREDI 24 DÉCEMBRE pour la Saint-Sylvestre**

**04.73.96.42.49**

