

Eraiteur & Hourin Frères

Tarifs 2025

MISES EN BOUCHE À DÉGUSTER FROIDES

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

MISES EN BOUCHE À DÉGUSTER CHAUDES

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

ENTRÉES FROIDES

Œuf en gelée aux deux saumons	4,20€
Buchette crèmeux de foie gras de canard en gelée	4,90€
Médaille de saumon Atlantique et écrevisse en coquille	8,80€
Assiette de foie gras de canard et accompagnement (compotée de cerises, magret fumé, pain figues/abricots)	18,60€
Demi-langouste de Cuba en Bellevue	24,60€

Prix à la pièce :

Terrine de faisan aux cèpes
Terrine de canard aux figues et cornes d'abondance
Dôme de crabe, gambas et homard
Pâté en croûte de chevreuil aux airelles
Saumon fumé et truite fumée de Barèges
Boudin blanc nature ou forestier

Terrine de sanglier aux fruits d'automne
Terrine de saumon aux pointes d'asperges
Pâté en croûte de filet de canard aux figues
Foie gras de canard
Darnes de saumon, gambas marinées
Jambon cuit supérieur à la truffe

ENTRÉES CHAUDES

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

Prix à la pièce :

Feuilletés à portionner :

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



POISSONS

Prix à la part :

Filet de sole sauce crevette	8,20€
Médailon de saumon sauce sabayon au Riesling et basilic	8,20€
Filet de loup sauce homardine	8,80€
Filet d'empereur sauce veloutée de Saint-Jacques	9,80€
Pavé d'omble chevalier aux saveurs de langoustine	10,60€
Lotte à l'Américaine	13,80€
Demi-langouste à l'Américaine	26,80€

VIANDES

Prix à la part :

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

LÉGUMES

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

VOLAILLES ENTIÈRES À CUIRE

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

JEUDI 18 DÉCEMBRE pour Noël

MERCREDI 24 DÉCEMBRE pour la Saint-Sylvestre

04.73.96.42.49

Merci de
votre
confiance !