

## Bon De Commande

Nom.....Prénom.....

Adresse.....

Tél :.....Date :.....

\*Trio de Mini Bouchées..... ☐

\*Saumon BÖMLO Fumé Maison..... ☐

\*Ballotin de foie gras d'Auvergne (Domaine de Limagne)..... ☐

\*Gelée de vin rouge vanillée à la badiane 90g ou 200g..... ☐

### Entrées :

\*Croustade d'écrevisses et ris de veau braisé, jus de coquillages crémé au Noilly Prat et flan de cresson..... ☐

\*Médailon de foie gras d'Auvergne (Domaine de Limagne) poché à la sangria et son crémeux, tranche de brioche Nanterre grillée (boulangerie Nivault) et chutney de pommes ..... ☐

### Plats :

\*Brochette de Saint-Jacques et lotte lardée, béarnaise crémeuse, timbale de riz basmati à l'encre de seiche et pita farcie aux épinard d'hiver..... ☐

\*Mijoté de chapon, tombée de pleurotes (Domaine Les Champioux), écrasé de vitelotte et crumble céréales, raviole végétale aux escargots ..... ☐

### Fromage : accompagné de gelée de vin rouge vanillée à la badiane

\*Quartier de brie à la truffe

### Desserts :

\*Dôme choco rocher, coeur meringué, biscuit pistache, sauce anglaise..... ☐

\*Douceur poire-vanille-caramel, coeur coulant au caramel beurre salé, crème chiboust au poivre de Java, fond sablé au gruë de cacao..... ☐



## Au Fil Des Saisons

24 rue St vincent

03000 Neuvy

## Menus des Fêtes

## A Emporter 2025

*Réservation sur place, téléphone ou par mail*

*Au 09.73.28.33.56*

*Mail: [aufildessaisons2022@icloud.com](mailto:aufildessaisons2022@icloud.com)*

*Dates limites de réservation:*

*Réveillon de NOËL: jusqu'au dimanche 21 décembre*

*Réveillon 2025: jusqu'au dimanche 28 décembre*

## Mise en bouche

### -Trio de Mini Bouchées 5€ les 3 pièces

Tartelette de crabe, gelée de crustacés et crackers au parmesan  
Mini cake saumon-poireaux et graines de lin  
Roulé de foie gras et cranberries en wrap

\*\*\*\*\*

## Nos incontournables des fêtes

-Saumon BÖMLO fumé maison : 16,50€/300g  
27,50€/500g

-Ballotin de foie gras d'Auvergne (Domaine de Limagne) : 30,00€/250g  
60,00€/500g

Gelée de vin rouge vanillée à la badiane : 5,00€/90g  
9,00€/200g

## Menus Gourmands des fêtes

Formule 1 : Entrée + Plat + Dessert 38€

Formule 2 : Entrée + Plat + Fromage + Dessert 43€

### ENTREES

\*Médailillon de foie gras poché à la sangria et son crémeux, tranche de brioche Nanterre grillée (boulangerie Nivault) et chutney de pommes.

OU

\*Croustade d'écrevisses et ris de veau braisé, jus de coquillages crémé au Noilly Prat et flan de cresson.

### PLATS

\*Brochette de Saint-Jacques et lotte lardée, béarnaise crémeuse, timbale de riz basmati à l'encre de seiche et pita farcie aux épinards d'hiver.

OU

\*Mijoté de chapon, tombée de pleurotes (Domaine Les Champioux), écrasé de vitelotte et crumble céréales, raviole végétale aux escargots.



### FROMAGE

*accompagné de gelée de vin rouge vanillée à la badiane*

\*Quartiers de brie à la truffe.

### DESSERTS

\*Dôme choco rocher, coeur meringué, biscuit pistache, sauce anglaise.

OU

\*Douceur poire-vanille-caramel, coeur coulant au caramel beurre salé, crème chiboust au poivre de Java, fond sablé au quéré de cacao.