

NOS PROPOSITIONS POUR LES FÊTES 2025

Servies en froid (façon traiteur), juste à réchauffer



Saint
André de
Boëge

(disponibles du 22 décembre 2025 au 1er janvier 2026)
(sur réservation minimum 3 jours à l'avance)

04 50 31 46 33 ou
06 30 26 11 04

Acompte de 50% à la réservation pour valider la commande (non encaissé avant la prestation)

Pour les apéros: **Minis fouées garnies au choix** (minimum 5 par garniture) **1,35€/pce**
(crème de saumon fumé/ciboulette, raclette/chorizo, reblochon/bacon, diot/moutarde, chèvre/thym,
crème de roquefort, beurre d'anchois, ou foie gras (supplément 0,25€/pce)



Bloc foie gras 250g (env 6/7 pers) **42,00€/pce**
Bloc foie gras 500g (env 12/13 pers) **75,00€/pce**



COMPOSEZ VOTRE MENU COMPLET DÈS 36,00€ OU À LA CARTE

ENTRÉES: **Soupe à l'oignon et croutons au fromage** **9,00€ la part**



Tranche foie gras **13,00€ la part**
(45g minimum, dressage à l'assiette)



Gravlax de saumon à l'aneth **12,00€ la part**

Bouchée forestière **10,00€ la part**
(morilles, pleurottes, champignons de paris)

Brochette de Gambas sauce à l'ail **12,00€ la part**



POISSONS: **Lotte sauce homardine** **23,00€ la part**

Dos d'églefin sauce citron **21,00€ la part**

(garniture poisson: riz aux petits légumes, flan crécy et bouquet de brocolis)

VIANDES: **Magret de canard sauce cassis** **24,00€ la part**

Filet mignon sauce au romarin **21,00€ la part**

Pavé de bœuf au beurre d'échalottes **24,00€ la part**

**Moelleux de volaille panée
au Reblochon fermier** **21,00€ la part**

supplément sauce morilles pour les viandes **3,00€/personne**

(garniture des viandes: palet forestier, beignet de légumes, endive poêlé)



DESSERTS: **Tarte fine aux pommes** **6,00€/personne**

Choco/moka, crème anglaise vanille **6,00€/personne**

* Pour tous autres desserts, nous vous invitons à prendre contact avec la boulangerie de Villard, "le refuge des petits gourmands", qui est notre partenaire à l'année pour son pain