

NOS PROPOSITIONS POUR LES FÊTES 2025

Servies en froid (façon traiteur), juste à réchauffer



Saint
André de
Boège

(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 poêlée)



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