

# Artisan-Boucher-Traiteur-Maître Affineur-Dry Aged et Bar à Viandes sur Cannes Marché Forville

Spécialiste de Viandes Maturées (jusqu'à 150 jours de cave)  
Notre Black Pearl Polonaise nourrie à la betterave / La Normande / La Simmental  
L'Angus de la famille Millers / La Black Limousine  
et bien d'autres ...

## **Nos Viandes des Meilleures Origines de France**

Nos Fameuses Parthenaises et Limousines Cristal  
Primées en Concou

s

Veau Blason Prestige du Limousin Label Rouge (élevé sous la mère)  
Agneau du Pays d'Oc Label Rouge

Porc du Sud-Ouest nourri aux grains  
Volailles d'exception en provenance de Bresse et des Landes Label Rouge

### **Nos Volailles**

Chapon / Mini Chapon / Chapon de Pintade  
Dinde / Poularde / Pintade / Canette / Caille  
Volaille de Bresse  
Oie Blanche / Canard / Magret de Canard  
Faisan / Perdreau / Pigeon  
Sanglier / Chevreuil / Cerf

### **Nos Préparations**

Rôti de Magret de Canard en Mille-Feuilles de  
Foie Gras et Pain d'épices  
Rôti de Veau Orloff en Mille-Feuille  
Filet de Boeuf en Croûte Prêt à Cuire  
Et Bien d'autres Surprises en Vitrine ...

## **Volailles au choix Désossées Farcies sur Commande**

Farce Fine aux Truffes et Morilles (Spécialité de la Maison depuis 3 générations)  
Farce Fine aux Pruneaux / Farce Fine aux Marrons / Farce Fine au Foie Gras  
Farce aux Fruits / Farce aux Légumes



## Cocktail

Pain Surprise Charcutier .....	42,00 €/pièce
Petits Fours Traditionnels .....	4,90 €/100g

## Cocktail

Pain Surprise Gourmand .....	48,00 €/pièce
Briochette Apéritif .....	4,80 €/pièce
( Foie gras / Saumon / St-Jacques ) .....	

## Entrées Froides

Verrine Noix de St-Jacques .....	4,90 €/pièce
Verrine Saumon, Roquette, Basilic .....	4,90 €/pièce
Verrine Harmonie de Crabe .....	5,90 €/pièce
Verrine Foie Gras Compotée de Poires ..	4,90 €/pièce
Saumon Fumé .....	selon le cours

## Entrées Froides

Demi-Langouste en Bellevue .....	selon le cours
Coquille de saumon en Bellevue .....	8,50 €/pièce
Oeuf Mollet Saumon/Pata Negra .....	4,20 €/pièce
Paté en Croûte Foie Gras de Canard ...	3,80 €/100g
Foie Gras de Canard .....	selon le cours

## Entrées Chaudes

Véritable Bouchée à la Reine .....	6,90 €/pièce
Coquille St-Jacques .....	9,50 €/pièce
Feuilleté de Volaille Cèpes Foie Gras ...	5,90 €/pièce
Feuilleté de Saumon à l'oseille .....	6,50 €/pièce
Tourte Noix St Jacques Riz de Veau ....	6,50 €/pièce

## Entrées Chaudes

Escargots Frais de Bourgogne .....	9,80 €/dz
Cassolette aux Langoustines .....	9,80 €/pièce
Cassolette Lotte & Ecrevisses .....	9,80 €/pièce
Cassolette de Noix de St-Jacques .....	9,80 €/pièce

## Coeur de repas

Caille farce Fine aux Truffes et Morilles sauce Foie Gras .....	13,90 €/pers
Chapon des Landes à l'émulsion de Foie Gras .....	14,95 €/pers
Moëlleux de Dinde farce Fine aux Truffes Sauce aux Morilles .....	14,95 €/pers
Belle Cuisse de Canard à la surprise du Chef Guillet .....	13,95 €/pers
Filet de Boeuf en Croûte Sauce Périgieux .....	23,00 €/pers
Moëlleux de Veau Braisé au Jus et Brisures de Truffes .....	13,90 €/pers
Souris d'agneau Confite .....	12,95 €/pers
Filet de Lotte à l'Américaine.....	19,90 €/pers
Paupiette de Saumon Sauce Beurre Citronné .....	13,95 €/pers
Civet de Marcassin Recette du Papi .....	12,90 €/pers
Noisette de Chevreuil Sauce Grand Veneur .....	23,00 €/pers

## Accompagnements

Gratin Dauphinois .....	2,00 €/100g
Pommes Dauphines Artisanales .....	2,80 €/100g
Poêlée de Légumes Croquants .....	2,95 €/100g
Pommes Paillason .....	2,90 €/100g
Fagots de haricots verts lardés .....	3,90 €/pièce
Mille Feuilles de Patates Douces .....	25,00 €/100g

## Accompagnements

Poêlée Forestière .....	3,95 €/100g
Marrons Confits aux échalotes .....	2,95 €/100g
Risotto à la Truffe ou Parmesan .....	2,95 €/100g
Purée Grand Mère à la Truffe .....	2,69 €/100g
Purée de Marrons .....	2,20 €/100g
Gratin Dauphinois à la truffe .....	2,80 €/100g



## MENU GOURMET - 37,90 €

5 Feuilletés Apéritifs

\*\*\*\*

Foie Gras

ou

Saumon Fumé

\*\*\*\*

Véritable Bouchée à la Reine

ou

Coquilles Saint-Jacques

ou

Cassiolette de Lotte et Écrevisses

\*\*\*\*

Chapon des Landes émulsion de Foie Gras

ou

Civet de Marcassin

ou

Lotte à l'Américaine

\*\*\*\*

Gratin Dauphinois / Purée à la Truffe

Poêlée de Légumes Croquants / Risotto / Marrons

Confits aux échalotes / Poêlée Forestière

## MENU TRADITIONNEL - 27,90 €

4 Feuilletés Apéritifs

\*\*\*\*

Foie Gras

ou

Saumon fumé

\*\*\*\*

Moelleux de Dinde Farce Fine Truffes  
et Morilles

ou

Civet de Marcassin

ou

Paupiette de Saumon

Sauce Beurre Citronné

\*\*\*\*

Gratin Dauphinois / Fagots de Haricots Verts  
Risotto / Pommes Paillason

À Partir de 6 Menus achetés, 1 Bouteille de Vin offerte  
N'hésitez pas à nous demander conseil pour composer avec vous un Menu Spécial selon vos  
goûts et votre budget.

**TOUTE L'ÉQUIPE VOUS SOUHAITE D'EXCELLENTE FÊTE DE FIN  
D'ANNÉE !**