

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 Concours

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 / Pouarde / 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
Brioche 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
Moelleux 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 Périgueux	23,00 €/pers
Moelleux de Veau Braisé au Jus et Brisures de Truffes	13,90 €/pers
Souris d'agneau Confité	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 Paillasson	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 Confit 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

Cassolette 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 Paillasson

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
gôuts et votre budget.

**TOUTE L'ÉQUIPE VOUS SOUHAITE D'EXCELLENTES FÊTES DE FIN
D'ANNÉE !**