



Carte

Fêtes de fin d'année

2025



Clarisse et Patrice
Ainsi que leur
personnel,
vous souhaitent

un Joyeux Noël
Et une Bonne Année
2026



Sur commande et minimum 8 jours



L'APERITIF

Fours salés(5pièces/pers. 3,80€
Mini quiche, pizza, saucisse en croûte, palmier saumon, allumette au fromage

Pain surprise (10-12 pers.) le pain

* charcuterie..... 29,55€

* Panaché charcuterie, fromage..... 30,25€

* Panaché poissons,..... 40,75€
(Thon au curry, beurre sardines, surimi ciboulette)

* Panaché Saumon fumé, Poissons..... 42,25€

* Saumon fumé 43,80€

Divers Mini bouchée:la pièce..... 1,00€

A la reine (ris de veau), Escargot, Fruits de mer, st Jacques

Mini boudin noir, blanc,.....(50grs/pers.).. 1,26€

Saucisses cocktail.....(50grs/pers.)... 1,26€



Sur commande (minimum 6 jours)

Toasts garnis: Rillettes/ jambon de pays,/ mortadelle,..... 1,10€

Tomate, œuf dur// Concombre, crevettes

Saumon fumée.....pièce.... 1,45€

Mini Pâté de chartres.....Pièce 15g..... 0.75€

Pyramide Fromage de Tête, Terrine maison

Mini Opéra de Saumon.....(20grs)....pièce..... 2,05€

Pyramide Terrine de poisson (13gr).....Pièce 1,70€

Mini Rubané St jacques.....Pièce 20grs..... 2.20€

Cuillère chinoise garniture classique*Pièce..... 1.95€

Cuillère chinoise garniture améliorée**Pièce..... 2.95€* à 3,10€*

Verrine classique* 6 ou 12 cl.....Pièce..... 2.20€ à 2.60€

Verrine améliorée* 6 à 12 cl..... Pièce..... 2.70€ à 3,15€

Garniture classique*: Piperade chèvre// Duo de billes

Houmous, purée carottes// Choux-blanc, carottes

Garniture améliorée: * Saumon mariné à l'aneth

*Crabe et son crémeux de légumes// *Foie gras canard, confit de figues

*Mousseline de courgettes, tuiile au parmesan



VOLAILE CRUE

le kg

Dinde Label Rouge...Effilé..... 18,00€

Mini Chapon Label Rouge.....Effilé.....(2 kg)..... 18,55€

Chapon Label Rouge.. Effilé(3-5kg)..... 15,50€

Pintade chaponnée Label Rouge (4-5 pers)...Effilé..... 23,40€

Poularde Label Rouge.....Effilé..... 14,95€

Oie Label Rouge..... 27,00€

Farce Fine Nature...(30grs)...0.50€..... 16,65€

Farce Fine Truffé...(30grs)...0.95€..... 31,65€



OUVERTURES
EXCEPTIONNELLES

Dimanche 21 décembre: 8h30 à 12h30
Lundi 22 et 29 décembre: 8h15 à 13h / 15h à 18h
Mardi 23 et 30 décembre: 8h15 à 13h / 14h à 18h
Mercredi 24 et 31 décembre: 8h à 18h00
Jeudi 25 décembre: 8h30 à 12h30



FERMÉ

Dimanche 28 décembre 2025
Jeudi 1^{er} Janvier 2026
Dimanche 11 , Lundi 12 , Mardi 13 janvier 2026



Pour toutes présentations,
prévoir vos plats de service, merci_



ARTICLES MAISON

FOIE GRAS ENTIER

- ✳ Foie gras de **canard** les 60grs..... 10,90€
- ✳ Foie gras de canard Truffée Les 50grs..... 13,31€
- ✳ Foie gras **oie**les 60grs..... 11,34€
- ✳ Foie gras oie Trufféles 50grs..... 13,80€



DIVERS GALANTINES

Les 100grs

- Volaille Pistachée 3,54€
- Volaille Truffée..... 5,47€
- Canard poivres verts..... 3,54€
- Suprême de Volaille Truffé 1%..... 5,20€



ENTRÉES FROIDES

la pièce

- ✳ Millefeuille de Porc sauce gribiche..... 5,05€
- ✳ Tiramisu Magret de canard sur un riste d’aubergines..... 4,95€
- ✳ Bavaois de saumon..... 5,05€
- ✳ Rubané St Jacques sur fond artichaut..... 5,15€
- ✳ Terrine de St Jacques/ crevettes..... 5,95€
- ✳ Coupe Cocktail (pamplemousse)..... 4,15€
- ✳ « Pyramide » 3 médaillons de langouste, macédoine..... 26,00€
- ✳ 1/2 Langouste à la parisienne (Océan Indien) environ 210grs..... 30,10€
- ✳ 1/2 Homard (sur commande) Européen..... Selon le cours



ENTRÉES CHAUDES

- ✳ Le pâté de Chartres....(canard)...les 100grs..... 3.68€
- ✳ Le pâté de Chartresindividuel..... 4.30€
- ✳ Bouchée à la reine...Ris de veau.....Pièce..... 4.95€
- ✳ Escargot de Bourgogne (1 douzaine)..... 9,05€
- ✳ Boudin Blanc nature..... Le kg..... 26,60€
- ✳ Boudin Blanc Truffée.....Le kg..... 43,60€

*Merci de prévoir, des plats creux à partir de 6 pers
pour la viande et le poisson en sauce
ainsi que la lèche-frite
pour les viandes en croûte.



POISSONS CHAUDS

Entrée :

la part

✳ Cassolette de la mer (sauce Oseille)+ 1 consigne.....	8,70€ + 1€
✳ Coquille St Jacques à la Normande.....	5,70€
✳ Feuilleté St Jacques aux p'tits légumes.....	5,25€

Plat :

la part

✳ Paupiette de SAUMON sauce Chablis.....	10,15€
✳ Filet SOLE à la dieppoise.....	9,40€
✳ Filet St PIERRE sauce Champagne.....	11,90€
✳ LOTTE à l'armoricaine.....	12,95€

SUR COMMANDE

1/2 Langouste façon thermidor.....	34,95€
1/2 Homard à l'armoricaine...(européen).....	Selon le cours



VIANDES CUISINÉES

la part

✳ Ris de VEAU aux Morilles.....115grs.....	17,95€
✳ Mignon de VEAU aux girolles.....115grs.....	13,25€
✳ CAILLE farcie sauce figes.....120grs.....	10,60€
✳ Cuisse PINTADE rôtie sauce foie gras/cèpes....230grs.....	10,10€
✳ CHAPON rôti farci.....230grs.....	9,95€
✳ Sauté de BICHE aux cranberries.....110grs.....	13,25€
✳ Pavé de CERF sauce grand veneur.....120grs.....	9,95€



Un minimum de 8 personnes:

✳ Jambon en croûte sauce madère150grs.....	9,50€
✳ Filet de Bœuf en brioche sauce madère.....180grs.....	15,20€



LÉGUMES

✳ Pommes dauphines...100g 3,90€/.....les 6 pièces 2,95€/.....les 8 pièces 3,95€/.....les 10 pièces	4,95€
✳ Marrons cuisinés.....120grs.....	3,40€
✳ Purée de céleri.....150grs.....	2,45€
✳ Gratin dauphinois.....120grs.....	3,45€
✳ Epinards à la crème.....150grs.....	2,70€
✳ Cube Patates douces et confit oignons.....70grs.....	2,60€
✳ Flan de champignons.....Pièce.....	2,95€



Menu Fêtes de fin d'année 2025

Sur commande délais 8 jours

* Menu à partir de 23,85€/personne

* Apéritif: 5 Fours salés chauds

* Bavaois saumon

Ou

* Pâté de Chartres et son compagnon Italien

ou

*Terrine St Jacques
et ces gambas ceviches*

supplément 2,70 €

ou

*Médaillon Foie gras Canard (60grs) *supplément 5,85€**

* Pavé de Cerf sauce grand veneur

- Cube patate douce, confit oignon (70grs)
et 5 dauphines

ou

*Chapon rôti et farci *supplément 1,30€**

- Marrons cuisinés (120grs)
et 6 pommes dauphines

ou

*Lotte sauce américaine *supplément 4,10€**

- Gratin dauphinois (120grs)
et Epinards (150grs)

* 1 apéritif, 1 entrée, 1 plat/légumes



* Menu à partir de 21,05€/personne

*Apéritif: 4 fours salés chauds
et 2 Mini bouchées* } *Supplément 4,95€*

* Rubané St Jacques sur fond artichaut

Ou

* Millefeuille de Porc sauce gribiche

ou

L'assiette charcutière de Noël

Supplément 2,45€

(Suprême de Volaille (galantine+ médaillon foie gras)
saucisson italien truffée, Jambon d'Espagne)

ou

*Médaillon foie gras d'OIE (60grs) *supplément 6,20€**

* Filet de Sole sauce dieppoise

Gratin dauphinois (120grs)
et Epinards à la crème (150grs)

ou

* Chapon rôti et farci

- Flan champignons (95grs) et 5 dauphines

OU

Filet mignon Veau sauce girolles

supplément 3,70€

- Marrons cuisinés et Purée céleri
(120grs) (150grs)

* 1 entrée, 1 plat/légumes

