



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 amélioré\*\* .....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, tuile au parmesan



## VOLAILLE 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<sup>er</sup> Janvier 2026**

**Dimanche 11, Lundi 12, Mardi 13 janvier 2026**



## 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 Truffé .....les 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€

★ Bavarois 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 Chartres .....individuel..... 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€



Pour toutes présentations,  
prévoir vos plats de service, merci.

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



## POISSONS CHAUDS

### Entrée :

		<small>la part</small>
★	Cassolette <b>de la mer</b> (sauce Oseille)+ 1 consigne.....	8,70€ + 1€
★	Coquille <b>St Jacques</b> à la Normande.....	5,70€
★	Feuilleté <b>St Jacques</b> aux p'tits légumes.....	5,25€

### Plat :

		<small>la part</small>
★	Paupiette de <b>SAUMON</b> sauce Chablis.....	10,15€
★	Filet <b>SOLE</b> à la dieppoise.....	9,40€
★	Filet <b>St PIERRE</b> sauce Champagne.....	11,90€
★	<b>LOTTE</b> 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 <b>VEAU</b> aux Morilles.....	115grs.....	17,95€
★	Mignon de <b>VEAU</b> aux girolles.....	115grs.....	13,25€
★	<b>CAILLE</b> farcie sauce figues.....	120grs .....	10,60€
★	Cuisse <b>PINTADE</b> rôtie sauce foie gras/cèpes....	230grs.....	10,10€
★	<b>CHAPON</b> rôti farci.....	230grs.....	9,95€
★	Sauté de <b>BICHE</b> aux craneberries.....	110grs.....	13,25€
★	Pavé de <b>CERF</b> sauce grand veneur.....	120grs.....	9,95€

### Un minimum de 8 personnes:

★	Jambon en croûte sauce madère .....	150grs.....	9,50€
★	Filet de <b>Bœuf</b> 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 délai 8 jours

\* Menu à partir de 23,85€/personne

\* Apéritif: 5 Fours salés chauds

\* Bavarois 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      } Supplément 4,95€  
et 2 Mini bouchées      }

\* 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

