

## Les Idées Apéritives

Mini Bouchée au Chorizo	Pièce	0,95 €
Mini Bouchée au Foie Gras de Canard	Pièce	1,95 €
Mini Brochette poitrine pruneaux ou abricots	Pièce	0,95 €
Mini Burger Bœuf fromage	Pièce	1,95 €
Mini Burger brioché garni Chair de Homard	Pièce	2,85 €
Mini Burger Cheeseburger ou Mini Burger au Foie Gras	Pièce	1,50 €
Mini Coquilles Saint Jacques Apéritive	Pièce	1,95 €
Mini Feuilleté d'Escargots à la Bourguignonne	Pièce	0,85 €
Verrine Avocat Cocktail de Crevettes	Pièce	2,95 €
Verrine de Rillettes de Canard au Magret Fumé	Pièce	3,50 €
Verrine de Saint Jacques, carottes et pommes cuites	Pièce	2,35 €
Verrine de Saumon, Fromage frais et Concombre	Pièce	2,35 €
Verrine de Truite, Fromage frais et Légumes croquants	Pièce	2,35 €

## Les Entrées

Bouchée à la Reine	Pièce	4,90 €
Boudin Blanc au Porto	Au Kg	20,90 €
Boudin Blanc Nature	Au Kg	16,50 €
Cassolette de Volaille au Foie Gras et Morilles	Pièce	6,85 €
Cassolette aux Noix Saint-Jacques et Sauce Petits Légumes	Pièce	6,85 €
Cassolette Saumon, Ecrevisses Crème de Citron Confit	Pièce	6,95 €
Coquille Saint-Jacques à la Normande	Pièce	6,95 €
Croustillant de Homard, Colin et Crevettes à la Bretonne	Pièce	4,50 €
Escargots de Bourgogne BELLE GROSSEUR farcis	Les 6	5,50 €
Escargots de Bourgogne BELLE GROSSEUR farcis	Les 12	11,00 €
Feuilleté au Poulet et aux Morilles	Pièce	5,15 €
Feuilleté de Poissons Sauce au Beurre Blanc	Pièce	3,50 €
Pâté en croûte d'Oie aux Pêches et Foie Gras de Canard	Au Kg	39,80 €
Pâté en croûte Saumon et Mousseline de légumes	Au Kg	40,05 €
Surprise Bloc Foie Gras et Pommes Compotées	Pièce	6,95 €
Tarte aux Noix de Saint Jacques	Pièce	4,95 €
Tatin de Boudin noir et Pommes	Pièce	5,95 €
Vol au vent Ris de Veau cuisiné au Porto	Pièce	5,50 €

## Les Plats

Aiguillettes de Canard Sauce aux Figues	Au Kg	30,45 €
Caille farcie Sauce aux Raisins	Pièce	10,95 €
Chapon sauce Foie Gras Morilles	Pièce	6,95 €
Poularde sauce au Vin Jaune	Pièce	7,95 €
Ris de Veau cuisinés Maison	Au Kg	49,95 €
Sauté d'Austruche Sauce Mandarine	Au Kg	31,95 €
Sauté de Porcelet à la bière et au sirop d'érable	Au Kg	35,95 €
Suprême de Pintade avec Os Sauce Riesling et Cèpes	Pièce	7,80 €

## Les Poissons

Filet de Lotte sauce Américaine	Au Kg	38,85 €
Noix de Saint Jacques aux Petits Légumes et Crevettes	Au Kg	42,50 €
Saumon fumé ficelle de Norvège tranché	100gr	8,75 €
Truite fumée de France tranché	100gr	7,40 €
Turban de Sole Tropicale sauce Crème de Whisky	Pièce	5,50 €

## Les Accompagnements

Ecrassé de Pomme de terre à la Truffe en cassolette	Pièce	5,15 €
Gratin de pommes de terre au Foie gras et aux Morilles	Pièce	5,60 €
Poêlée de Légumes d'Hiver	Au Kg	26,90 €
Purée de Patates Douces aux 4 Epices de Noël	Au Kg	26,90 €
Risotto aux Champignons en timbale	Pièce	4,50 €
Risotto aux pleurotes et trompettes de la mort en cassolette	Pièce	4,90 €

## Les spécialités bouchères crues

Crépinette à l'Armagnac	Au Kg	18,80 €
Crépinette Nature	Au Kg	15,50 €
Crépinette Vin Blanc	Au Kg	17,50 €
Rôti de Magrets de Canard au Foie Gras	Au Kg	42,95 €
Rôti de Porc Orloff	Au Kg	24,95 €
Rôti de Porc Pruneaux ou Abricots	Au Kg	21,95 €
Rôti de Veau Orloff	Au Kg	31,25 €
Rôti de Veau Pruneaux ou Abricots	Au Kg	26,90 €

## Les Volailles Fermières

UNIQUEMENT SUR COMMANDE

Caille Royale	Au Kg	26,50 €
Chapon fermier (pour 8 à 10 pers)	Au Kg	25,70 €
Dinde Fermière environ 3Kg à 3,5Kg	Au Kg	27,80 €
Magret de Canard (1 pour 2 pers)	Au Kg	35,85 €
Pintade Chaponnée fermière (pour 6 pers)	Au Kg	26,30 €
Pintade fermière (pour 4 pers)	Au Kg	17,90 €
Poularde fermière	Au Kg	19,80 €
Poulet fermier (pour 4 pers)	Au Kg	16,20 €
Volaille farcie	Au Kg	32,90 €

## Le Foie Gras

Foie gras de canard entier Mi-Cuit Maison à la découpe	100 gr	13,00 €
Foie gras de canard entier Mi-Cuit en bloc	300 gr	48,00 €



# Menus de Noël et Nouvel An

# 2025

Nous vous accueillerons

les Mardi 23 et 30 Décembre

De 7h15 à 12h30 et de 16h00 à 19h30

Et les Mercredi 24 et 31 Décembre

De 7h15 à 15h00 Non-Stop

Afin de vous satisfaire au mieux,

Merci de commander vos menus

le plus tôt possible et au plus tard

Dimanche 21 Décembre pour Noël

Dimanche 28 Décembre pour Nouvel An

☎ 05 57 02 73 04 | 06 86 46 31 20

## Menu Plaisir

32€

### Bouchées Apéritives

- 1 Verrine de Rillettes de Canard au Magret Fumé
- 1 Verrine de Truite, Fromage frais et Légumes croquants
- 1 mini bouchée Foie Gras
- 1 mini brochette poitrine pruneaux

### Entrée

- Feuilleté de Poissons Sauce au Beurre blanc
- ou*
- Feuilleté au Poulet et aux Morilles

### Plat

- Aiguillettes de canard sauce aux figues
- ou*
- Turban de sole tropicale sauce crème de Whisky

### Accompagnement

- Dauphinois de Patates Douces et pomme de terre
- ou*
- Poêlée de Légumes d'Hiver

### Fromage

- 2 Tranches Brebis Ferme Lapine
- ou*
- 1 portion de Brie de Meaux

## Menu Enfant

19€

### Bouchées Apéritives

- 2 Mini Burgers Cocktail

### Entrée

- 1 Tranche de Mousse de canard au Porto

### Plat, Accompagnement et Dessert

- Aiguillettes de canard sauce aux figues
- Dauphinois de Patates Douces et pomme de terre
- 1 Perle de Tropicane

## Menu Gourmet

40€

### Bouchées Apéritives

- 1 Verrine de Rillettes de Canard au Magret Fumé
- 1 Verrine de Truite, Fromage frais et Légumes croquants
- 1 mini bouchée Foie Gras
- 1 mini brochette poitrine pruneaux
- 1 mini coquille de Saint Jacques apéritive

### Entrée

- Croustillant de Homard, Colin et Crevettes à la Bretonne
- ou*
- Cassolette de Volaille, Foie Gras et Morilles
- ou*
- Cassolette Noix de Saint Jacques sauce petits légumes

### Plat

- Sauté d'Autruche sauce Mandarine
- ou*
- Filet de Lotte sauce américaine
- ou*
- Chapon sauce au Foie Gras, Morilles

### Accompagnement

- Purée de Patates Douces aux 4 épices de Noël
- ou*
- Poêlée de Légumes d'Hiver
- ou*
- Risotto aux Champignons

### Fromage

- 2 Tranches Brebis Ferme Lapine
- ou*
- 1 portion de Brie de Meaux

## Menu Prestige

49€

### Bouchées Apéritives

- 1 Verrine de Rillettes de Canard au Magret Fumé
- 1 Verrine de Truite, Fromage frais et Légumes croquants
- 2 Mini Feuilletés Escargots à la bourguignonne
- 1 Mini Burger Chair de Homard
- 1 mini coquille de Saint Jacques apéritive

### Entrée

- Tarte aux Noix de Saint Jacques
- ou*
- Cassolette de Saumon et Crevettes à la crème de citron confit
- ou*
- Surprise au Bloc de Foie Gras et Pommes comptées

### Plat et son Accompagnement

- Sauté de Porcelet à la bière et au sirop d'Erable  
Et son Ecrasé de pommes de terre à la Truffe en cassolette
- ou*
- Noix de Saint Jacques aux petits légumes et Crevettes  
Et son Risotto aux Pleurotes en cassolette
- ou*
- Suprême de Pintade sauce Riesling  
Et sa Fricassée de Cèpes

### Dessert \*

- Le Passion Neige (Mousse coco/passion, Crèmeux et peps passion, Biscuit coco, Parsemé de coco)
- ou*
- L'Elégante Rouge (Mousse Chocolat noir et coquant noir, Crèmeux Fruits Rouges, Biscuit Chocolat Framboise)

\* Desserts en collaboration avec Patissao

**Cocher les mets qui composeront votre menu**

**Limite des commandes :  
le Dimanche 21 décembre pour Noël  
le Dimanche 28 décembre pour Nouvel An**

Nom : \_\_\_\_\_ Pour le \_\_\_\_\_  
Prénom : \_\_\_\_\_  24  
Téléphone : \_\_\_\_\_  31  
Nombre Total de Menus : \_\_\_\_\_