

Carte de Noël 2023

Prise de commande téléphonique jusqu'au Lundi 18/12/2023 pour un retrait les
Samedi 23/12 et Dimanche 24/12 en boutique de 09h00 à 12h00.

Nos produits de Noël seront également disponibles en boutique les 23 et 24 décembre *sans*
réserveation, sur stock disponible.

- Le Salé -

Prix en euros

Apéritifs

- | | | |
|---------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| - Feuilletés | Assortiment de feuilletés fourrés - Boîte de 250g (environ 15 à 20pièces) | 11.90 |
| - Plateau de Navettes - 15 Pièces | 5 « Speck (jambon fumé), noix », 5 « Jambon de Parme, tomates séchées »
5 « Ganache foie gras, magret de canard fumé » | 19.90 |
| - Plateau de Mini Quiches - 15 pièces | 5 « Lorraine Classique », 5 « St Jacques », 5 « oignons confits » | 12.90 |
| - Plateau de Mini Cakes - 15 pièces | 5 « Jambon, Olives vertes », 5 « Saumon fumé, Ciboulette »,
5 « Tomates séchées, Olives Noires » | 13.90 |

Entrées

- | | | |
|----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| - Terrine St Jacques/Ecrevisses | Terrine à base de noix de Saint Jacques/Ecrevisses flambées au whiskey
dans un appareil tomate à base de Merlan - Tranche de 80g environ | 5.90 |
| - Saumon Gravlax sur maxi Blinis | Saumon gravlax Label Rouge sur un grand blinis parsemé d'Aneth
**** | 5.50 |
| - Saumon Fumé | Saumon Label Rouge fumé par nos soins - recommandation 70g/pers | 69.90/kg |
| - Foie gras maison | Foie gras cuit entier sous vide en basse 7°C
Bloc entier de 500g, origine France | 64.90 |

Plats

- *Blanquette de la mer* Saumon, cabillaud, merlu, crevettes bio, noix de saint Jacques dans une sauce blanche avec champignons de Paris, échalotes et brunoise de carottes 11.90
- *Suprême de poulet fermier sauce au vin jaune*
Sauce au vin jaune du Jura - Pièce de 200g environ (crue) 9.90
- *Médailлон de veau « basse température » sauce crémeuse au Foie gras maison*
Origine France – Pièce de 170g environ (crue) 12.90

Garnitures

- *Fagot de haricots verts* 1.90
- *Champignons persillés à la crème (ramequin 130 ml)* 1.90
- *Risotto aux Morilles parmesan et mascarpone (présenté en ramequin de 130 ml environ)* 3.50
- *Gratin Dauphinois (barquette de 900 ml – 3 à 4 portions)* 10.90
- *Gratin de Cardons Lyonnais à la moelle (barquette de 900 ml – 3 à 4 portions)* 14.90

- Le Sucré -

- *La Bûche Royale* Mousse chocolat noir 55%, Dacquoise amande et feuillantine pralinée.
- *La Bûche Tiramisù* Mousse au Mascarpone, Biscuit à la cuillère, Café et Amaretto.
- *La Bûche Charlotte-Marrons*
Mousse marron aux éclats de marrons glacés, parfumée au whiskey,
Biscuit à la cuillère.
- *La Bûche Framboise-Passion :*
Mousse Framboise, insert crémeux Passion, Dacquoise aux amandes
aux éclats de framboise.

6 personnes (18 cm) 25.90
8 personnes (22cm) 29.90

Pour les clients présentant des allergies alimentaires, merci de nous consulter préalablement avant de passer commande.