

CARTE DES FÊTES 2025

Apéritif



- A1. Canapés cocktail prestige 6 sortes... 24 pièces..... 30,00€
A2..... 36 pièces..... 40,00€
A3. Feuilletés apéritifs chauds..... 24 pièces..... 25,00€
A4..... 36 pièces..... 35,00€

Charcuterie à la coupe

- Foie gras cuit tradition..... 150,00€/Kg
Marbré de St Jacques et langoustines..... 38,00€/Kg
Saumon farci aux petits légumes..... 28,90€/Kg
Pâté en croûte de canard et foie gras..... 38,00€/Kg
Galantine de faisan
Galantine de canard

Entrées chaudes



- E1. Bouchée de ris de veau aux morilles..... 6,00€
E2. Coquille St Jacques à la normande..... 6,00€

Accompagnements

2,00€/la portion

Deux portions légumes conseillées par personne

- L1. Flan de potiron aux châtaignes 100g
L2. Poêlée de champignons (pleurottes, Paris, girolles) 100g
L3. Pavé de gratin dauphinois 120g
L4. Pommes dauphines 120g



Menu 28€/pers

entrées

ME1. Marbré de St Jacques et langoustines
accompagné de sa sauce mousseline
ou

ME2. Pâté en croûte de canard et foie gras
et son chutney de figues

plats 13€/pers

MP1. Moelleux de volaille aux morilles
ou

MP2. Lotte farcie aux écrevisses sauce champagne
ou

MP3. Parmentier de souris d'agneaux et son jus
ou

MP4. Cocotte lutée de St Jacques au vin blanc

légumes

Duo de gratin dauphinois et
champignons

desserts

- MD1. Vague fruits rouges
(feuilletine choco blanc, mousse
vanille, compotée de fruits rouges)
MD2. Cabosse choco/ cara /noisette

Sauces

1,50€ la part

Sauces viandes

Sauces poissons

- S1. Morilles
S2. Foie gras
S3. Trompette

- S4. Ciboulette
S5. Homardine

RETRAIT DES COMMANDES

Mercredi 24 décembre et mercredi 31 décembre pour les plats cuisinés de 13h00 à 16h00



DATES LIMITES DE PRISE DE COMMANDES:

Avant le 17 décembre pour votre repas de Noël

Avant le 24 décembre pour votre repas du nouvel An

Passé ces délais, la prise de commandes sera encore possible dans la limite de nos stocks
disponibles et de notre capacité de production