

Pour l'Apéro :

Verrines : 2€/pièce

Mousse de chèvre frais et pesto
Crèmeux de choux fleur et st Jacques aux agrumes
Avocat rillettes de thon au épices

Pain surprises :

Charcuterie : Petit à 32€ Gros à 37€
Poisson : Petit à 34€ Gros à 39€
Fromages : Petit à 30€ Gros à 35€
Saumon fumé : Petit à 34€ Gros à 39€

Petit fours chauds : 29,50€ le kg
Mini rillons : 24,50€ le kg
Plateau de 30 canapés assorties : 26€
Mini burger au bœuf : 2€ pièce
Mini burger st Jacques et chorizo : 2€ pièce

Entrées Chaudes et Froides

Entrés froides

Demie langouste bellevue : 20,50€ pièce
Foie gras maison de canard français : 150€ le kg
Saumon fumés maison : 59€ le kg
Pâté en croûte maison : 38,50€ le kg

Galantine au choix : 36,50€ le kg
Nouveauté ! Galantine pintade girolles insert foie gras truffé : 36,50€ le kg
Terrines de crevettes au poireaux et bisque de homard : 38,50€ le kg
Terrines de saumon à la provençal : 38,50€ le kg

Entremets duo épinards saumon et gambas : 5,10€ pièce
Entremets saumon fumé ,courgettes et pomme : 5,10€ pièce

Entrés chaudes

Coquilles Saint-Jacques : 6,10€ pièce
Bouchée à la reine : 5,90€ pièce
Feuilleté écrevisses, beurre blanc et petit légumes : 5,50€ la piece
Escargot de Bourgogne maison : 8,90€ la douzaine

Boudin blanc campagnard : 19,70€ le kg
Boudin blanc truffé à 5% : 32,50€ le kg



Poisson chaud

- Demie langouste thermidor : 20,50€ la pièce
Médailon de lotte sauce champagne et écrevisse : 13,50€ la part
Pavé de sandre au beurre blanc aux agrumes : 12,50€ la part
Pavé de daurade royale au curry de madras : 11,90€ la part
-

Viandes chaudes

- Grenadin de veau au morilles : 12,90€ la part
Tournedos de boeuf rossini crème de porto : 12,90€ la part
Suprême de pintade aux girolles : 12,50€ la part
Ris de veau à la crème de cognac : 12,90€ la part
Chapon fermier sauce Périgueux : 11,90€ la part
Magret de canard à l'orange miel et piment d'espelette : 11,90€ la part
Pavé de biche sauce grand veneur : 12€ la part
-

Légumes

- Pomme dauphine : 16,90€ le kg
Pomme de terre grenaille : 16€ le kg
Pomme paillasson : 18,90€ le kg
Poêlée de légumes et champignons : 19,50€ le kg
-

Pour minimum 6 personnes

- Filet de boeuf en brioche : 11,90€ par personne
Jambon en croûte, sauce porto : 8,90€ par personne
- 

Préparation crues à cuire chez vous

Filet mignon de porc au St Maure : 24,50€ le kg
Filet mignon de porc au gorgonzola et jambon sec : 24,50€ le kg
Filet mignon de porc tourangeau : 24,50€ le kg

Couronne de ris de veau et champignons : 26,50€ le kg
Couronne de veau st Jacques et poireaux : 26,50€ le kg

Rôti de chapon, ris de veau et girolles : 26,50€ le kg
Rôti de chapon, foie gras et figues : 26,50€ le kg
Rôti de chapon, gorgonzola et serano : 26,5€ le kg
Rôti de veau orloff : 23,50€ le kg
Rôti de canard, figue et porto : 30,90€ le kg
Rôti de canard, foie gras et morilles : 37€ le kg

Gibier et volailles crus

Chapon fermier : 18€ le kg
Poulardes fermière : 17,50€ le kg
Pintade chaponné : 20,50€ le kg
Pintade fermière : 14€ le kg
Poulet fermier : 11,50€ le kg
Filet de biche : 49€ le kg

Boucherie

Cote de bœuf : 29,90€ le kg
Entrecôte : 29,90€ le kg
Tournedos : 29,50€ le kg
Filet de bœuf : 45€ le kg
Côtes de boeuf maturé : Pensez à les réserver !

Merci de passer toutes vos commandes au plus tard le 21 décembre pour Noël et le 28 décembre pour le nouvel an.

Toute commande passée ne pourra pas être modifiée après cette date

Le magasin sera fermé le 25 et 26 décembre et du 1er au 3 janvier

Toute l'équipe du rillon chaud vous souhaite de très bonnes fêtes !