

Carte de fin d'année 2025



À passer avant le 20 décembre pour Noël
et le 28 décembre pour le Nouvel An.



★ D'autres gourmandises vous attendent au verso !

✎ Indiquez dans chaque encadré [.....] le nombre de pièces, parts ou kilos souhaités selon le produit.

🍷 Pour l'apéro

- Plateau apéritif 4 pers - 30 € le plateau [.....]
- Plateau apéritif 6 pers - 45 € le plateau [.....]
- Plateau apéritif 10 pers - 70 € le plateau [.....]
- Pain surprise charcuterie petit - 32 € [.....]
- Pain surprise charcuterie grand - 37 € [.....]
- Pain surprise poisson petit - 34 € [.....]
- Pain surprise poisson grand - 39 € [.....]
- Pain surprise fromages petit - 30 € [.....]
- Pain surprise fromages grand - 35 € [.....]
- Petits fours chauds - 29,50 € / kg [.....]
- Mini rillons (250 g) - 6,18 € [.....] / Mini rillons (500 g) - 12,37 € [.....]
- Plateau 30 canapés assortis - 28 € / plateau [.....]
- Plateau 10 mini burgers (5 bœuf / 5 St-Jacques chorizo) - 20 € [.....]
- Plateau 20 mini burgers (10 bœuf / 10 St-Jacques chorizo) - 40 € [.....]



🐟 Poissons chauds

- Médailon de lotte, beurre blanc au chorizo - 14,90 € / part [.....]
- Demie langouste Thermidor - 20,50 € / pièce [.....]
- Pavé de sandre, sauce normande aux agrumes - 13,50 € / part [.....]

🥔 Accompagnements

- Pommes dauphines - 19,90 € / kg [.....]
- Pommes grenailles - 16 € / kg [.....]
- Pommes paillasson à la truffe - 18,90 € / kg [.....]
- Poêlée de champignons - 18,90 € / kg [.....]
- Purée à la truffe - 28,50 € / kg [.....]
- Risotto champignons & crevettes - 19,90 € / kg [.....]



🍷 Entrées froides

- Demi-langouste Bellevue - 20,50 € / pièce [.....]
- Foie gras maison de canard français - 150 € / kg [.....]
- Saumon fumé maison - 65 € / kg [.....]
- Pâté croûte maison - 42,50 € / kg [.....]
- Grosse verrine crème brûlée langoustines & tartare du soleil - 6,50 € / pièce [.....]
- Galantine de dinde et pistaches - 36,50 € / kg [.....]
- Galantine de pintade au foie gras - 36,50 € / kg [.....]
- Galantine XXL pintade morilles, truffe et foie gras - 45,50 € / kg [.....]
- Galantine XXL canard gésiers, truffe, pistaches et foie gras - 45,50 € / kg [.....]
- Galantine XXL ris de veau, girolles, abricots, truffe et foie gras - 45,50 € / kg [.....]
- Terrine de lotte, petits légumes et homard - 39,90 € / kg [.....]
- Terrine de saumon, tomates confites - 39,90 € / kg [.....]



🔥 Entrées chaudes

- Coquilles Saint-Jacques - 6,50 € / pièce [.....]
- Bouchée à la reine - 6,10 € / pièce [.....]
- Brioche forestière (girolles, jambon, poulet, porto) - 6,90 € / pièce [.....]
- Brioche fruits de mer (moules, crevettes, cabillaud, champignons) - 6,90 € / pièce [.....]
- Escargots de Bourgogne maison - 9,50 € / douzaine [.....]
- Boudin blanc campagnard - 20,50 € / kg [.....]
- Boudin blanc truffé 5 % - 32,50 € / kg [.....]





Préparations crues à cuire chez vous

Filet mignon de porc au St Maur (6 pers) - 25,50 € / kg [.....]
Filet mignon de porc Orloff (6 pers) - 25,50 € / kg [.....]
Rôti de veau Orloff - 26,50 € / kg [.....]
Paupiettes de pintade farcies girolles & porto - 7,50 € / pièce [.....]
Filet de bœuf en brioche (min. 6 pers) - 11,90 € / pers [.....]
Jambon en croûte, sauce porto (min. 6 pers) - 8,90 € / pers [.....]



Rôti de canard figues, porto et truffes - 4 pers 30,90 € [.....]
Rôti de canard figues, porto et truffes - 6 pers 45 € [.....]
Rôti de canard figues, porto et truffes - 10 pers 80 € [.....]

Rôti de canard foie gras, girolles et truffes - 4 pers 35,90 € [.....]
Rôti de canard foie gras, girolles et truffes - 6 pers 50 € [.....]
Rôti de canard foie gras, girolles et truffes - 10 pers 90 € [.....]



Rôti de chapon foie gras et figues - 4 pers 26,50 € [.....]
Rôti de chapon foie gras et figues - 6 pers 38,50 € [.....]
Rôti de chapon foie gras et figues - 10 pers 70 € [.....]

Rôti de chapon girolles et ris de veau - 4 pers 26,50 € [.....]
Rôti de chapon girolles et ris de veau - 6 pers 38,50 € [.....]
Rôti de chapon girolles et ris de veau - 10 pers 70 € [.....]

Viandes chaudes

Grenadin de veau aux morilles et truffes - 13,90 € / part [.....]
Tournedos de bœuf Rossini, sauce Périgueux - 13,90 € / part [.....]
Suprême de pintade aux girolles - 12,50 € / part [.....]
Ris de veau à la crème de cognac - 13,90 € / part [.....]
Magret de canard sauce orange - 12,50 € / part [.....]

Volailles crues

Chapon fermier - 18 € / kg [.....]
Poularde fermière - 17,50 € / kg [.....]
Pintade chaponée - 20,50 € / kg [.....]
Pintade fermière - 14 € / kg [.....]
Poulet fermier - 11,50 € / kg [.....]

Boucherie

Côte de bœuf - 40 € / kg [.....]
Entrecôte - 32,90 € / kg [.....]
Faux-filet - 32,90 € / kg [.....]
Tournedos - 33,50 € / kg [.....]
Filet de bœuf - 47,50 € / kg [.....]

Côtes de bœuf maturées → pensez à les réserver !



Vos informations pour préparer votre commande

Nom : _____

Prénom : _____

Téléphone : _____

Date de retrait : _____

 Toute commande passée ne pourra pas être modifiée.



 **Téléphone : 02 47 26 00 33**

 **Horaires de retrait :**

24 décembre → 8 h à 13 h et 15 h à 18 h

31 décembre → 8 h à 13 h et 15 h à 18 h



 **Ne pas jeter sur la voie publique**