L'EQUIPE DU RILLON CHAUD VOUS SOUHAITES
DE JOYEUSES FETES DE FIN D'ANNÉE

## PLATEAU APERITIF :

VERINE AVOCAT RILLETTE DE THON AUX AGRUMES, NAVETTE SAUMON FUMÉ CIBOULETTE, BURGER BOEUF, TARTELETTE MAGRET DE CANARD FUMÉ FETA ET CONFIT D'OIGNON
4 PERSONNES : 30€ PIÉCE
6 PERSONNES : 45€ PIÉCE
8 PERSONNES : 70€ PIÉCE

## APÉRITIFS

PAIN SUPRISE
PETIT/ GROS : CHARCUTERIE 32 € /37€
POISSON 34€/39€
FROMAGES 30€/35€
PETITS FOURS CHAUD : 31,50€ KG
MINI RILLON SV 250G / 500G : 24,50€ KG
PLATEAU DE 30 CANAPÉES 28€ PIÉCE

## ENTRÉE FROIDES :

½ LANGOUSTE BELLEVUE : 21€ PIÉCE
FOIE GRAS DE CANARD MAISON "FRANÇAIS" : 150€ KG
SAUMON FUMÉ MAISON : 65€ KG

## NOS PATÉS CROUTES :

MAGRET DE CANARD FUMÉ,PISTACHE, FOIE GRAS
RIS DE VEAU,GIROLLES,FOIE GRAS
PINTADE,CHAMPIGNONS,FOIE GRAS,TRUFFE
49,90€ KG

## NOS GALANTINES :

GALANTINE DINDE ET PISTACHE : 36,50€ KG
GALANTINE PINTADE FOIE GRAS : 36,50€ KG
SUPREME DE NOEL PINTADE CHAMPIGNONS TRUFFE ET FOIE GRAS : 45,50€ KG
SUPREME DE NOEL CANARD GRSIERS TRUFFE PISTACHE ET FOIE GRAS : 45,50€ KG
SUPREME DE NOEL RIS DE VEAU GIROLLES TRUFFE ET FOIE GRAS : 45,50€ KG

## NOS TERRINES DE POISSONS :

TERRINE DE CABILLAUD AUX PETITS LÉGUMES ET HOMARD
TERRINES DE SAUMON ET CONFITS D'ECHALOTTES
45,50€ KG

## ENTRÉES CHAUDES :

COQUILLE SAINT JACQUES : 6,90€ PIÉCE
BOUCHÉE A LA REINE : 6,50€ PIÉCE
ESCARGOT DE BOURGOGNE MAISON : 9,50€ LA DOUZAINE
BOUDIN BLANC CAMPAGNARD : 22,50€ KG
BOUDIN BLANC TRUFFÉ 5% :32,50€ KG

## POISSONS CHAUD :

MÉDAILLON DE LOTTE BEURRE BLANC AUX GIROLLES : 14,90€ LA PART
½ LANGOUSTE THERMIDOR : 21€ LA PIÉCE
PAVÉ DE SANDRE AU BEURRE BLANC : 13,50€ LA PART

## VIANDES CHAUDES:

GRENADIN DE VEAU PORTO ET TRUFFE : 14,90€ LA PART
TOURNEDOS DE BOEUF ROSSINI SAUCE PÉRIGUEUX : 13,90€ LA PART
CUISSE DE CANARD CONFITE AUX GIROLLES : 12,90€ LA PART
RIS DE VEAU À LA CRÈME DE COGNAC : 13,90€ LA PART
MAGRET DE CANARD SAUCE MADERE : 12,90€ LA PART
PAVÉ DE BICHE AUX 3 POIVRES : 13,90€ LA PART

## NOS ACCOMPAGNEMENTS :

POMME DAUPHINE : 21,90€ KG
POMME DE TERRE GRENAILLE : 16€ KG
POMME PAILLASSON : 18,90€ KG
POELLÉE DE LÉGUMES POMME DE TERRE CHAMPIGNONS CAROTTE
COURGETTE ET POIVRON : 18,90€ KG
PURÉE À LA TRUFFE : 28,50€ KG

## MINIMUN 6 PERSONNES :

FILET DE BOEUF EN BRIOCHE : 11,90€ PAR PERSONNE
JAMBON EN CROUTE : 8,90€ PAR PERSONNE

# NOS VOLAILLES CRUES :

CHAPON FERMIER : 18€ KG
POULARDES FERMIÈRE : 17,50€ KG
PINTADE CHAPONNÉ : 20,50€ KG
PINTADE FERMIÈRE : 14€ KG
POULET FERMIER : 11,50€ KG

# BOUCHERIE :

COTE DE BOEUF : 40€ KG
ENTRECOTE : 32,90€ KG
FAUX FILET : 32,90€ KG
TOURNEDOS : 33,50€ KG
FILET DE BOEUF : 47,50€ KG
COTE DE BOEUF MATURÉE ( STOCK LIMITÉ)

# PRÉPARATION CRUES A CUIRE CHEZ VOUS :

FILET MIGON DE PORC MAGRET DE CANARD FUMÉ ET GIROLLES
6 PERS : 25,50€ KG
FILET MIGNON DE PORC ORLOFF 6 PERS : 25,50€ KG
ROTI DE VEAU ORLOFF : 28,90€ KG
ROTI DE CANARD FIGUE PORTO ET TRUFFE :
4 PERSONNES : 30,90€ PIÉCE
6 PERSONNES : 45€ PIÉCE
10 PERSONNES : 80€ PIÉCE

ROTI DE CANARD FOIE GRAS GIROLLES ET TRUFFE :
4 PERSONNES : 35,90€ PIÉCE
6 PERSONNES : 50€ PIÉCE
10 PERSONNES : 90€ PIÉCE

ROTI DE CHAPON FOIE GRAS FIGUE ET TRUFFE :
4 PERSONNES : 26,50€ PIÉCE
6 PERSONNES : 38,50€ PIÉCE
10 PERSONNES : 70€ PIÉCE

ROTI DE CHAPON GIROLLE RIS DE VEAU ET TRUFFE :
4 PERSONNES : 26,50€ PIÉCE
6 PERSONNES : 38,50€ PIÉCE
10 PERSONNES : 70 € PIÉCE

DERNIER JOUR PRISE DE COMMANDE POUR
LE 24 LE DIMANCHE 20 A 13H ET POUR LE 31 LE DIMANCHE 27 A 13H

HORAIRES LE 24 ET 31 DÉCEMBRE: 8H-13H-15H-17H
AFIN DE GARANTIR LA BONNE PRÉPARATION DE VOS COMMANDE POUR LES FETES AUCUNE MODIFICATION NE POURRA ETRE APPORTÉE APRÉS VALIDATION.
FERMETURE LE 25 ET 26 DÉCEMBRE
ET
DU 1 AU 4 JANVIER INCLUS