

DATE LIMITE DE COMMANDE : **MARDI 19 DÉCEMBRE 2023**

MERCI DE PASSER VOS COMMANDES DIRECTEMENT EN BOUTIQUE

APÉRITIFS

Assortiments de canapés froids
Assortiments de petits fours chauds
Croque-monsieur à la truffe
Saucisse cocktail / Boudin blanc cocktail / Boudin noir cocktail
Tarama
Rillettes de saumon à l'aneth
Navette : saumon fumée / mousse de canard

Pain surprise (50 SANDWICHES)

- Saumon Fumé
- Charcuterie
- Saumon et Charcuterie
Brioche au tourteau
Gougère au comté
Gougère farcie jambon / comté / truffe
Blinis



FOIE GRAS ET PÂTÉS EN CROÛTE

Terrine de foie gras de canard au naturel
Foie gras de canard au naturel en tranche ou en bloc sous-vide
Pâté en croûte «Royale»
COCHON, FOIE GRAS, TROMPETTE ET PISTACHES
Pâté en croûte «Canard»
CANARD, FOIE GRAS, FIGUES ET ORANGES
Pâté en croûte «Gibier»
FAISAN, PERDREAU, FOIE GRAS ET CRANBERRIES
Pâté en croûte «Veau»
VEAU, FOIE GRAS ET MORILLES

SPÉCIALITÉS FESTIVES

Caviar Kristal de la Maison Kaviari
Caviar Baeri Français de la Maison Kaviari
Truffe Noire Melanosporum fraîche
Foie gras de canard cru en lobe frais
IGP Sud Ouest
Champagne Brut, Maison Driant Valentin
Champagne Blanc de Blanc,
Maison Driant Valentin

HORS D'OEUVRES

Pesto chèvre/betterave
Saumon gravlax
Saumon fumé
Darne de saumon
Œuf Norvégien
Tartare de saumon et Saint-Jacques
Entremet tourteau / céleri / pamplemousse
Demi-langouste à la «Parisienne»,
macédoine de légumes
Coquilles Saint-Jacques à la Normandie
Velouté de châtaignes et crustacés
Galantine de poularde, morilles
et foie gras
Bouchée à la reine aux ris de veau
Escargot de Bourgogne "très gros"
Boudin blanc truffé
Boudin blanc aux morilles



ACCOMPAGNEMENTS

Pommes Dauphines
Pommes grenailles et champignons
Flan de potimarron et châtaignes
Purée de pommes de terre
Purée truffée
Purée de carotte
Purée de céleri
Epinard à la crème
Fondue de poireau
Marrons cuisinés
Risotto aux champignons et truffe noire
Légumes vapeurs
Légumes racines rôtis au miel
Fruits et légumes rôtis acidulés
Gratin Dauphinois
Gratin de légumes
Galette de courge
Finger de polenta



POISSONS

Coquilles Saint-Jacques, poireau et noix
Filet de bar rôti, condiment butternut
Médaille de gambas, sauce homardine
Timbale de Saint-Jacques aux légumes
Dos de cabillaud façon marinière
Pavé de turbot vapeur, sauce champagne

VIANDES

Rôti de poularde contisée à la truffe noire, sauce foie gras
Quasi de veau aux légumes, sauce périgueux
Chapon cuisiné sauce Champagne et morilles
Gigue de chevreuil, sauce civet
Ris de veau croustillant, jus acidulé
Caille farcie, foie gras et châtaignes, sauce au Porto

VOLAILLES RÔTIES À LA BROCHE

Pintade de Bresse (3/6 PERS.)
Poularde fermière (4/6 PERS.)
Dinde de Bresse (6/8 PERS.)
Chapon fermier (8/10 PERS.)

TOUTES LES VOLAILLES PEUVENT ÊTRE FARCIES ET TRUFFÉES

PLATS À PARTAGER

(MINIMUM 8 PERSONNES)
Koulibiac de saumon, beurre blanc
Filet de bœuf en brioche façon Wellington
Notre jambon à l'os en croûte
sauce mère

DESSERTS

Bûche chocolat / ganache / feuillantine
Bûche mandarine / fève tonka / noisette
Bûche vanille / praliné / caramel
NOS BÛCHES SONT DISPONIBLES :
- INDIVIDUELLE
- POUR 4 PERSONNES
- POUR 6 PERSONNES

Assortiment de petits fours sucrés



POUR PERSONNALISER VOTRE MENU,
CERTAINS PLATS PEUVENT
S'ACCOMPAGNER DE TRUFFE NOIRE
EN SUPPLÉMENT SUR DEMANDE