

CARTE DE FÊTES 2025

DATE LIMITÉE DE COMMANDE : **DIMANCHE 21 DÉCEMBRE 2025**

MERCI DE PASSER VOS COMMANDES DIRECTEMENT EN BOUTIQUE

APÉRITIFS

Assortiments de canapés froids	2€/pce
Assortiments de petits fours chauds	49,90€/kg
Croque-monsieur à la truffe	8€/pce
Saucisse cocktail / Boudin blanc cocktail / Boudin noir cocktail	24,90€/kg
Tarama	34,80€/kg
Rillette de saumon à l'aneth	44,90€/kg
Grosse gourgère au comté	2€/pce
Grosse gourgère farcie (jambon / comté / truffe)	5€/pce
Grand Blinis	1,50€/pce

Navette au choix :

- Mousse de canard
- Jambon maison
- Saumon fumé

Pain surprise (50 SANDWICHES), au choix :

- Saumon Fumé
- Charcuterie
- Saumon et Charcuterie

Brioche au tourteau (48 SANDWICHES)

ACCOMPAGNEMENTS

Pommes Dauphines	24€/kg
Pommes grenailles et champignons	23,80€/kg
Flan de potimarron et châtaignes	3,50€/pce
Purée de pommes de terre	19,90€/kg
Purée de pommes de terre truffée	25,00€/kg
Purée de carottes	23,80€/kg
Purée de céleris	23,80€/kg
Epinards à la crème	23,80€/kg
Fondue de poireaux	25,80€/kg
Marrons cuisinés	29,80€/kg
Risotto aux champignons et truffe noire	29,90€/kg
Légumes vapeurs	19,90€/kg
Poêlée de légumes de « fêtes »	24,90€/kg
Fruits et légumes rôtis acidulés	24,90€/kg
Gratin Dauphinois	19,50€/kg
Gratin de légumes	23,80€/kg
Galette de courges	3€/pce
Finger de polenta	3,50€/pce

FOIE GRAS ET PÂTÉS EN CROÛTE

Terrine de foie gras de canard au naturel	175€/kg
Foie gras de canard au naturel en tranche ou en bloc sous-vide	175€/kg
Pâté en croûte « Royale »	54,90€/kg
PORC, FOIE GRAS, TROMPETTES ET PISTACHES	
Pâté en croûte « De Fêtes »	55,90€/kg
GAMBAS, VOLAILLE ET CHAMPIGNONS	
Pâté en croûte « Gibier à plumes »	59,90€/kg
FAISAN, PERDREAU, FOIE GRAS ET CRANBERRIES	
Pâté en croûte « Tout cochon »	44,90€/kg
PORC, TROMPETTES, VIN BLANC	

POISSONS

Filet de turbot, butternut et duxelle de champignons	18€/pce
Filet de bar rôti, condiment olives	12,50€/pce
Médaillon de gambas, sauce homardine	9,50€/pce
Timbale de Saint-Jacques aux légumes	12,50€/pce
Filet de Saint-Pierre, sauce safranée	10,50€/pce
Médaillon de lotte à l'américaine	16€/pce

PLATS À PARTAGER

MIN. 8 PERSONNES

Koulibiac de saumon, beurre blanc	10,50€/pce
Filet de bœuf en croûte	18€/pce
Notre jambon à l'os en croûte sauce madère	10,50€/pce
VIANDES	
Rôti de poularde fermière, petits légumes, sauce foie gras	15€/pce
Pièce de veau fondante, jus truffé	16€/pce
Chapon cuisiné sauce Champagne et morilles	12,50€/pce
Gigue de chevreuil, sauce civet	15€/pce
Ris de veau croustillant, jus acidulé	15€/pce
Caille farcie, foie gras et châtaignes, sauce au Porto	14€/pce

VOLAILLES RÔTIÈS À LA BROCHE

Pintade fermière (3/6 PERS.)	17,50€/kg
Poularde fermière (4/6 ERS.)	18,50€/kg
Dinde de Bresse (6/8 PERS.)	27,50€/kg
Chapon fermier (8/10 PERS.)	20,95€/kg
TOUTES LES VOLAILLES PEUVENT ÊTRE FARCIÉES ET TRUFFÉES	

HORS D'ŒUVRES

Pesto chèvre / betterave	7€/pce
Saumon gravlax	98,90€/kg
Saumon fumé	98,90€/kg
Darne de saumon	69,90€/kg
Œuf Norvégien	8,50€/pce
Terrine de Saint-Jacques	49,90€/kg
Entremet tourteau / céleri / pamplemousse	8,50€/pce
Demi-langouste à la « Parisienne », macédoine de légumes	35€/pce
Coquilles Saint-Jacques à la Normande	12,50€/pce
Galantine de poularde, morilles et foie gras	79,90€/kg
Bouchée à la reine aux ris de veau	7,50€pce
Escargot de Bourgogne « très gros »	13€/dze
Boudin blanc truffé	38,80€/kg
Boudin blanc aux morilles	34,80€/kg



SPÉCIALITÉS FESTIVES

Caviar Osciètre de la Maison Kaviari	Sur demande
Caviar Baeri Français de la Maison Kaviari	Sur demande
Truffe Noire Melanosporum fraîche	Selon cours
Foie gras de canard cru en lobe frais IGP Sud-Ouest	95€/kg
Champagne Brut, Laurent-Perrier	48€/pce

DESSERTS

Nos bûches individuelles :	
- Bûche vanille / fruits rouges	7,50€/pce
- Bûche chocolat / crème brûlée	7,50€/pce
- Bûche citron yuzu / noisette	7,50€/pce
Assortiment de petits fours sucrés	1,50€/pce
Assortiment de mini macarons	1,50€/pce
Brochette de fruits frais	2€/pce

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



MENU DE LA SEMAINE

Du 16 au 19 décembre 2025

MARDI 16 DÉCEMBRE

POISSONS

Paupiette de saumon
Gratin de poisson

VIANDES

Brochette de volaille - Hachis parmentier
Paupiette de veau - Saucisse grillée
Spaghetti carbonara - Pot au feu

GARNITURES

Purée carottes/pommes de terre - Riz pilaf
Légumes vapeurs - Pommes grenailles
Gratin de légumes - Chou de Bruxelles

MERCREDI 17 DÉCEMBRE

POISSONS

Filet de merlan pané
Filet de rascasse

VIANDES

Sauté de volaille au curry
Rôti de porc à la broche
Parmentier de canard

GARNITURES

Pommes grenailles et champignons
Poêlée de légumes - Fenouil braisé
Purée de céleri

JEUDI 18 DÉCEMBRE

POISSONS

Linguine aux fruits de mer
Filet d'omble chevalier

VIANDES

Andouillette grillée - Cuisse de lapin
Parmentier de boudin noir
Sauté de bœuf au poivre

GARNITURES

Légumes vapeurs - Gratin de chou-fleur
Risotto aux champignons
Purée de carottes

VENDREDI 19 DÉCEMBRE

POISSONS

Koulibiac de saumon - Médaillasson de gambas
Brandade - Pavé de lotte - Filet de barv

VIANDES

Rôti de poule fermière, sauce foie gras
Souris d'agneau - Pièce de veau fondante
Gigue de chevreuil, sauce civet

GARNITURES

Poêlée d'automne - Gratin de saison
Purée de panais - Purée truffée
Flan de potimarron - Polenta
Fruits et légumes acidulés