

**CONDITIONS GENERALES DE VENTE**

Les prix indiqués sont TTC 5.5% et à l'unité sauf spécification.

Les plats seront consignés.

Un acompte de 30% à la commande vous sera demandé.

Tarif en vigueur du 1<sup>er</sup> décembre 2018 au 31 janvier 2019

**POUR VOS APERITIFS**

<b>Mignardises</b> (env. 50 pièces au kg)	kg 37.90 €
<b>Pain surprise</b> Charcuterie	29.50 €
Saumon fumé	43.80 €
<b>Canapés assortis plateau 50 pièces</b>	43.50 €
<b>Croustillants</b>	
Gambas au basilic	1.30 €
Bouchée d'escargots	0.85 €
<b>Navettes</b>	1.35 €
Légumes , sauce raifort	
Jambon cru, tomates séchées, moutarde à l'ancienne	
Saumon fumé, ricotta citronnée à l'aneth	
Crabe mayonnaise mimosas à la ciboulette	
<b>Macarons</b> (croquants) *	2.15 €
(foie gras ou saumon ou tomate ou chèvre)	
<b>Verrines</b> (froides) *	2.15 €
<b>Verrines</b> (chaudes)	2.60 €
Saint-Jacques en croûte de beurre sauce corail	
« Crème brûlée » de foie gras	
Ris de veau au pommeau	

Nous serons à votre service :

**Les dimanches 23 & 30 décembre 2018**

**Les lundis 24 décembre 2018 & 31 décembre 2018  
de 8h30 à 19h**

Le magasin sera fermé :

**Les mardis 25 décembre 2018 & 1<sup>er</sup> janvier 2019**

**Les mercredis 26 décembre 2018 & 2 janvier 2019**

Pour accompagner votre  
repas

Les 24 & 31 décembre

Une bouteille de vin  
(Bordeaux)

Vous sera offerte

Pour 80 € d'achats

## ENTREES FROIDES

<i>Feuilleté croustillant au saumon fumé &amp; graines de sésame grillées</i>	4.10 €
<i>Parfait de mousse de foie et foie gras, chutney noix et pommes</i>	4.50 €
<i>Gâteau de crabe, crevettes &amp; tomates, crème au citron vert</i>	4.70 €
<i>Opéra de foie gras, compotée de figues &amp; betteraves,</i> <i>Biscuit Joconde aux noix, miroir au porto</i>	4.90 €
<i>Croustillant sablé tomates, foie gras et mangue</i>	6.10 €
<i>Pressé de foie gras aux pommes confites tatin</i>	6.60 €
<i>Finger de poularde, figues au vin et foie gras</i>	6.90 €
<i>Foie gras de canard &amp; sa confiture d'oignons</i>	7.20 €
<i>Demi-langouste cuba (env.250g)</i>	16.90 €
<i>Accompagnement brunoise de légumes dans sa tomate</i>	1.60 €

*Saumon fumé maison, terrines de poisson, ballottines ...*

## NOS ENTREES, POISSONS CHAUDS

<i>Bouchée aux ris de veau</i>	6.30 €
<i>Velouté d'asperges vertes aux St-Jacques et saumon</i>	7.60 €
<i>Saint-Jacques en croûte de beurre, sauce corail</i>	7.90 €
<i>Escargots de bourgogne « maison » la douzaine</i>	8.15 €
<i>Tremblant de langoustine, cœur tremblant à la fondue de poireaux</i>	8.60 €
<i>Dos de cabillaud, velouté de pistaches</i>	9.50 €
<i>Filet de dorade royale aux saveurs basques, légumes confits</i>	10.90 €
<i>Filet de sole grillé à l'infusion de citronnelle, julienne de mangue</i>	12.80 €
<i>Pavé de turbot à la fondue de poireaux au velouté de champagne</i>	13.50 €

## NOS PLATS CUISINES

<i>Jambon en croûte sauce madère (minimum 10pers)</i> <i>Pommes dauphines</i>	8.20 €
<i>Sifflet de pintadeau à la normande</i> <i>Crème de morilles</i> <i>Compotée de légumes, pommes château</i>	9.90 €
<i>Magret de canard à la paysanne de légumes</i> <i>Et son jus d'épices</i>	10.50 €
<i>Cuisse de chapon confit au miel et gingembre</i> <i>Miroton de grenailles &amp; racines d'hiver</i>	12.60 €
<i>Caille au ris de veau</i> <i>Ecrasé de pomme de terre, légumes confits</i>	14.80 €
<i>Côtes d'agneau en crépinette,</i> <i>Purée de pommes de terre à l'huile d'olive</i> <i>Jus d'agneau à l'estragon</i>	11.50 €
<i>Ris de veau au pommeau Charlotte aux pommes</i>	15.20 €
<i>Mignon de veau en demi Pocharsky sauce marsala</i> <i>Compotée de légumes, pommes château</i>	13.30 €
<i>Mille feuille de filet de bœuf au coulis de pinot noir</i> <i>Flan de potimarron et cheveux de panais</i>	14.50 €
<i>Dos de sanglier aux figues</i> <i>&amp; son flan de céleri</i>	13.60 €
<i>Pavé de cerf aux senteurs des bois</i> <i>Gaufre de pomme de terre et légumes confits</i>	13.60 €

## MENUS

### ORGANDI 22 € /pers

*Parfait de mousse de foie et foie gras, chutney noix et pommes*

*Filet de dorade royale aux saveurs basques, légumes confits*

*Sifflet de pintadeau à la normande*

*Crème de morilles*

*Compotée de légumes, pommes château*

### LIN 25 € /pers

*Foie gras de canard & sa confiture d'oignons*

*Saint-Jacques en croute de beurre, sauce corail*

*Pavé de cerf aux senteurs des bois*

*Gaufre de pomme de terre et légumes confits*

### TAFFETAS 35 € /pers

*Trilogie de foie gras « mise en bouche »*

*Demi-langouste de cuba & sa garniture*

*Caille au ris de veau*

*Ecrasé de pomme de terre, légumes confits*

*Pour votre facilité, il est conseillé de choisir le même menu  
pour tous les convives*

### Les verrines \* (froides)

6 verrines pipérade de poivrons & mimosas de St-Jacques

6 verrines mousse de carottes et brunoise de magret de canard

6 verrines panna cotta de foie gras, confits d'oignons

6 verrines saumon fumé, avocat et concombre

### Les croquants \* (macarons)

6 macarons foie gras

6 macarons tomates basilic

6 macarons citron & saumon fumé

6 macarons chèvre et figues

### Les moelleux

6 pain d'épices & foie gras

6 blinis scandinaves

6 éclairs mousse d'avocats crevettes

6 profiteroles au saumon

### Les wraps, roulés ...

6 wraps saumon fumé, chou rouge

6 omelettes roulées jambon cru

6 crêpes aux légumes

6 wraps foie gras de canard, confit de fruits secs

### Au choix 1 variété de chaque famille

Plateau de 24 pièces

36 €

Plateau de 48 pièces

70 €

Plateau de 72 pièces

104€