



Charcutier - Traiteur

NOS ENTREES FROIDES

<i>Sablé nordique, saumon fumé, crevettes au raifort</i>	5.80 €
<i>Mille-feuille de foie gras aux pommes</i>	6.70 €
<i>Bûche de foie gras au pain d'épices</i>	6.80 €
<i>Religieuse de la mer</i>	6.80 €
<i>Foie gras de canard & son chutney de mangue</i>	7.60 €
<i>Demi-langouste parisienne (env.250g)</i>	19.80 €
<i>Saumon fumé Bomlo de notre fumoir</i>	kg 75.00 €

NOS ENTREES CHAUDES

<i>Bouchée aux ris de veau</i>	6.60 €
<i>Escargots de bourgogne pur beurre « maison » la douzaine</i>	8.80 €
<i>Coquille Saint-Jacques à la Normande</i>	6.60 €
<i>Dariole de cuisses de grenouilles et saumon</i>	7.50 €
<i>Argenteuil de Saint-Jacques</i>	8.50 €
<i>Bûche de St-Jacques, homard et saumon sauce homardine</i>	11.50 €

NOS POISSONS CUISINES

<i>Sandre et fondue de poireaux, risotto en chartreuse</i>	
<i>Et son coulis d'écrevisses</i>	15.00 €
<i>Duo de bar et rougets, quelques giroles Sauce à l'orange et romarin</i>	
<i>Gratin de courgettes</i>	15.50 €
<i>Pavé de turbot rôti au beurre royal de langoustines</i>	
<i>Lasagnes de légumes</i>	16.50 €

NOS VIANDES CUISINEES

<i>Jambon en croûte sauce madère</i> (minimum 6 pers) <i>Ecrasée de pomme de terre</i>	8.70 €
<i>Suprême de volaille jaune sauce foie gras</i> <i>Gratin dauphinois revisité</i>	10.20 €
<i>Magret de canard aux myrtilles, sauce vinaigre de framboises</i> <i>Polenta aux noisettes et pistaches</i>	13.50 €
<i>Tourte de canard au foie gras et coings, sauce aux truffes</i> <i>Purée de butternut, champignons des bois</i>	13.50 €
<i>Quasi de veau bourgeois sauce champagne</i> <i>Pulpe de racines, écrasée de pomme de terre</i>	13.70 €
<i>Filet de bœuf farci façon Bercy duxelles liées, jus au Xérès</i> <i>Gratin de potimarron</i>	15.80 €

Nos spécialités

<i>Boudin blanc à l'ancienne</i>	23.80 €
<i>Boudin blanc à l'ancienne truffé 3%</i>	34.80 €
<i>Boudin blanc au foie gras</i>	29.50 €

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^{er} décembre 2020 au 31 janvier 2021

Nous serons à votre service :

<i>Les mardis 22 et 29 décembre</i>	<i>de 8h30 à 19h</i>
<i>Les mercredis 23 et 30 décembre</i>	<i>de 8h30 à 19h</i>
<i>Les jeudis 24 et 31 décembre</i>	<i>de 8h30 à 18h</i>
<i>Les samedis 26 décembre et 2 janvier</i>	<i>de 8h30 à 19h</i>
<i>Les dimanches 27 décembre et 3 janvier</i>	<i>de 9h00 à 12h30</i>

Le magasin sera fermé :

<i>Les lundis 21 et 28 décembre</i>
<i>Les vendredis 25 décembre 2020 & 1^{er} janvier 2021</i>