



**SPÉCIAL FÊTES  
2017 / 2018**



*Philippe Roncière*

Grand Prix de France des Charcutiers Traiteurs 1989



25, Rue du Général Leclerc  
94000 CRETEIL-VILLAGE

TÉL. : 01 42 07 18 66  
FAX : 01 48 99 57 03



avec toute son équipe, vous souhaitez  
d'excellentes Fêtes de fin d'Année

et vous présentent  
leurs Meilleurs Vœux pour 2018

**Menu 2**

**33,90 €**

(par personne)

Feuilleté Landais



Cassolette de Langoustines

OU

Œuf Norvégien



Tournedos de magret de Canard farci au Foie gras,  
sauce au miel et son gratin dauphinois

OU

Marcassin, sauce myrtilles, sa pomme et ses marrons

OU

Bar, crème de Langoustines sur julienne de légumes

**Menu 3**

**48,50 €**

(par personne)

Foie gras de Canard



1/2 Langouste  
sur macédoine fraîche



Chevreuril, sauce grand-veneur,  
poire au Muscat et purée de céleri

OU

Châpon farci, ses pommes caramélisées et marrons

OU

Turbot, sauce champagne,  
sur fondue de poireaux et sa purée de carottes



# *Philippe Roncière*

Grand Prix de France des Charcutiers Traiteurs 1989

**Vous propose également 3 Menus**

## **Menu 1**

**31,50 €**  
(par personne)

Médailon de Saumon



Coquille Saint-Jacques



Poularde au jus de truffes  
et son risotto

**OU**

Ris de veau aux morilles et  
son gratin dauphinois

**OU**

Rôti de Lotte enrobé de lard fumé,  
sauce au vin jaune et son risotto

## Poissons chauds "Maison"

Filet de Bar, crème de Langoustines sur julienne de légumes	P/Pers	18,20 €
Rôti de Lotte enrobé de lard fumé, sauce au vin jaune et son risotto	P/Pers	18,50 €
Turbot sauce champagne sur fondue de poireaux, sa purée de carottes	P/Pers	19,20 €
Cassiolette de St-Jacques, Sole et ses légumes	P/Pers	18,90 €
Koulibiac ou Saumon en croûte, sauce Normande (à partir de 6 personnes)	P/Pers	17,50 €



## Plats cuisinés "Maison"

Emincé de veau, sauce Soubise, poêlée de champignons et sa purée de carottes	P/Pers	17,90 €
Chevreuil, sauce grand-veueur, poire au Muscat et purée de céleri	P/Pers	18,00 €
Tournedos de magret de Canard farci au Foie gras, sauce au miel et son gratin dauphinois	P/Pers	17,50 €
Marcassin, sa sauce venaison aux myrtilles, sa pomme et ses marrons	P/Pers	16,90 €
Jambon en croûte, sauce Madère ou Porto et sa garniture forestière (à partir de 5 personnes)	P/Pers	13,90 €
Poularde au jus de truffes et son risotto	P/Pers	18,50 €
Filet de bœuf en brioche, sauce Périgueux haricots verts et dauphines (à partir de 5 personnes)	P/Pers	18,50 €
Ris de veau aux morilles et son gratin dauphinois	P/Pers	19,00 €
Chapon farci, ses pommes caramélisées et ses marrons, sa crème de champignons	P/Pers	17,50 €
Cochon de lait farci, tomate provençale et ses pommes « Darphin »	P/Pers	16,20 €

### ☞ Terrine poissons et légumes "Maison"

Ecrevisses	kg	39,90 €
Saumon	kg	39,90 €
Lotte	kg	39,90 €
Saint-Jacques	kg	39,90 €
Légumes "Mosaïque"	kg	33,90 €
Escargots de Bourgogne "pur beurre maison"	Dz	8,30 €

### ☞ Poissons froids "Maison"

1/2 Langouste garnie	Pièce	<i>suivant cours</i>
Œuf Norvégien ou Scandinave	Pièce	5,55 €
Tartare de saumon ou Saint-Jacques	Pièce	4,85 €
Opéra de la mer	P/Pers	4,90 €
Turbot farci en chaud-froid et sa garniture <i>(à partir de 6 personnes)</i>	P/Pers	12,95 €
Saumon frais et sa garniture <i>(à partir de 6 personnes)</i>	P/Pers	8,40 €
Colin frais à la Russe et sa garniture <i>(à partir de 6 personnes)</i>	P/Pers	8,40 €
Coquille Saint-Jacques Normande <i>(chaud)</i>	P/Pers	6,99 €
Darne de saumon à la Parisienne	P/Pers	6,80 €
Coquille de saumon	P/Pers	5,10 €
Homard	P/Pers	<i>suivant cours</i>
1/2 Pamplemousse garni crevettes ou surimi	P/Pers	4,10 €

#### OUVERT

Dimanche 24 décembre toute la journée  
et lundi 25 décembre, le matin

Dimanche 31 décembre toute la journée,  
et lundi 1<sup>er</sup> janvier, le matin

### **œ Apéritif "Maison"**

Petits fours salés		kg	<b>40,10 €</b>
Canapés assortis 40 pièces		plateau	<b>40,00 €</b>
Pain surprise :	Charcuterie	Pièce	<b>31,00 €</b>
	Fromages	Pièce	<b>33,00 €</b>
	Variés	Pièce	<b>32,00 €</b>
	Poissons	Pièce	<b>39,00 €</b>
Brioche mousseline :	Crabe	Pièce	<b>39,00 €</b>
	mousse foie gras	Pièce	<b>39,00 €</b>
Saucisses cocktail, boudins blancs et noirs		kg	<b>29,99 €</b>
Navettes :	mousse de foie gras	Pièce	<b>1,40 €</b>
	mousse de saumon fumé	Pièce	<b>1,40 €</b>

### **œ Entrées chaudes "Maison"**

N'oubliez pas toutes nos pâtisseries salées "pur beurre"

### **œ Terrines de foie gras "Maison"**

Oie Truffée		kg	<b>195,90 €</b>
Oie		kg	<b>175,50 €</b>
Canard Truffé		kg	<b>189,90 €</b>
Canard <i>(que nous dressons sur plat à la demande)</i>		kg	<b>169,90 €</b>
Caille au foie gras en mauviette		Pièce	<b>7,65 €</b>
Caille ordinaire		Pièce	<b>4,57 €</b>
Petit canard		Pièce	

### **œ Suprême "Maison"**

Cochon de lait en rosace		kg	<b>30,50 €</b>
Faisan		kg	<b>53,50 €</b>
Pintade		kg	<b>49,50 €</b>
Canard		kg	<b>50,90 €</b>
Nos petites ballottines maison		kg	
Nos boudins blancs maison : Nature - Truffés		kg	